

Menus du 14 Septembre au 18 Septembre 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 14/09	MARDI 15/09	MERCREDI 16/09	JEUDI 17/09	VENDREDI 18/09
Entrées au choix	Avocat aux crevettes Pastèque	Salade de tomates, concombre, oignons, olives noire et boursin ail et fines herbes Cœur de palmier et mimolette	Croque Monsieur maison	Melon à l'italienne Batavia au Comté	Salade coleslaw Œuf dur mayonnaise
Plat principal	Rôti de porc aux herbes Haricots verts persillés	Blanquette de veau Frites	Escalope de dinde viennoise plein filet Purée de carottes	Colin sauce Bordelaise Légumes basquaise et riz	Couscous végétarien maison semoule aux raisins
Produits laitiers	Yaourt nature sucré		Yaourt à boire saveur fraise		Tomme noire Président
Desserts au choix	Raisin Pomme	Pêche, Nectarine Fruit cru de saison		Flan pâtissier sans pâte maison Gâteau basque	Prune Fruit cru de saison



: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux : Label rouge : Appellation d'origine contrôlée : Appellation d'origine protégée : Pêche durable

: Indication géographique protégée : Spécialité traditionnelle garantie : Haute valeur environnementale : Région ultrapériphérique : Commerce équitable

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état
La Secrétaire Général,

Le Principal,

Monsieur Michel Quaranta

Madame Sophie LEGLISE