

Menus du 31 Août au 04 Septembre 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 31/08	MARDI 01/09	MERCREDI 02/09	JEUDI 03/09	VENDREDI 04/09
Entrées au choix		Taboulé à l'orientale Salade piémontaise au thon maison	Salade verte vinaigrette	Salade de tomate, concombre, oignons Melon	Pâté de campagne Saucisson / Beurre
Plat principal		Omelette nature maison Légumes basquaise et mini penne	Cote de porc grillée, sautée Gratin Dauphinois	Rôti de bœuf sauce au poivre Flageolets aux oignons	Filet de truite sauce aux épices du soleil Tomates provençales et riz
Produits laitiers		Camembert multiportion	Crème dessert au chocolat Ferme de Sayous	Yaourt biologique nature sucré	Tomme noire Président
Desserts au choix		Raisin Pêche, Nectarine			Prune Banane



: 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