

Menus du 01 Septembre au 05 Septembre 2025



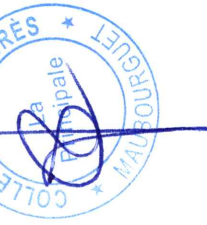
Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 01/09	MARDI 02/09	MERCREDI 03/09	JEUDI 04/09	VENDREDI 05/09
Entrées au choix	Carottes râpées et emmental	Crozets au surimi		Avocat sauce cocktail	Jambon blanc
Plat principal	Escalope de dinde Tandori Frites	Rôti de veau au jus Courgettes persillées		Chili sin carne Haricots rouges mijotés	Gratin de fruits de mer Trio de légumes au beurre
Produits laitiers	Cantadou	Yaourt AGB Lactel au lait entier nature/ nature sucré/ vanille/ citron/ fraise/ pêche		Mini yop fraise	Kiri
Desserts au choix	Mousse au chocolat au lait	Fraises natures sans sucre		Abricots à la vanille	Fraises natures sans sucre



Menus validés par Madame Céline Tabary Souque, diététicienne diplômée d'état



Menus du 08 Septembre au 12 Septembre 2025



Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 08/09	MARDI 09/09	MERCREDI 10/09	JEUDI 11/09	VENDREDI 12/09
Entrées au choix	Pastèque	Chou chinois mimolette		Céleri râpé au surimi	Flamenkuche maison
Plat principal	Omelette aux oignons maison Purée de Butternut	Brochette de poisson sauce basquaise Riz au beurre		Agneau au curry Carottes à la crème	Lomo de porc à la moutarde Gratin de poireaux pomme de terre
Produits laitiers	Yaourt à boire vanille	Fromage des Pyrénées		Tomme noire	Bleu de bresse
Desserts au choix	Oreillons d'abricot chantilly	Flan vanille nappé caramel		Beignet chocolat	Prune

Menus du 15 Septembre au 19 Septembre 2025



Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 15/09	MARDI 16/09	MERCREDI 17/09	JEUDI 18/09	VENDREDI 19/09
 Entrées au choix	 Carottes râpées et dés de chèvre	Melon		 Salade coleslaw	 Concombres vinaigrette
Plat principal	Escalope viennoise de dinde cuite Printanière de légumes au beurre	 Tendrons de veau grillés persillade Potatoes		Filet de truite au beurre blanc Epinards au beurre	 Lasagnes de légumes maison
Produits laitiers	Munster pasteurisé AOP	Yaourt aromatisé à la vanille au lait entier		Gouda Français Président	Coulommiers
Desserts au choix	Salade de fruits frais de saison	Compote pomme (coupelle)		Chausson aux pommes	Pêche, Nectarine

 : 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



Menus du 22 Septembre au 26 Septembre 2025

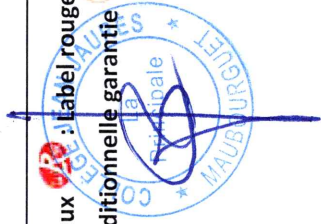


Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 22/09	MARDI 23/09	MERCREDI 24/09	JEUDI 25/09	VENDREDI 26/09
Entrées au choix	 Salade de chou d'Automne au gouda	Pizza royale en bande		Carottes râpées au gouda	Melon jaune
Plat principal	 Tortilla garnie aux oignons au four maison  Semoule aux petits légumes de saison	 Bœuf au cidre Trio de carottes, navets et pommes de terre au thym		 Cote de porc grillée, sautée  Purée de potiron gratinée	 poisson du jour sauce bretonne Riz au beurre
Produits laitiers	 Pyrénées	Gouda		Tomme noire Président	 Flan vanille nappé caramel  Crème chocolat
Desserts au choix	Poire aux fruits rouges	Fraises sans sucre aux amandes grillées		Doonuts	Pêche au sirop

 : 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



Menus du 29 Septembre au 03 Octobre 2025



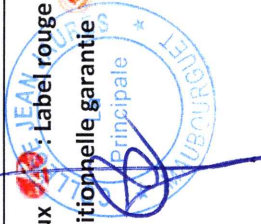
Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 29/09	MARDI 30/09	MERCREDI 01/10	JEUDI 02/10	VENDREDI 03/10
 Entrées au choix	 Potage consommé vermicelles	Salade de tomates ciboulette		Concombres et tartare vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Plat principal	Filet de lieu / citron  Carottes au cumin	pâtes bolognaises		 Escalope de veau aux champignons Frites	 Bruschetta tomate emmental Maison Salade verte vinaigrette
Produits laitiers	 Pyrénées	Emmental		Petit nova nature	Caprice des dieux
Desserts au choix	Pêche, Nectarine	Crème caramel		Cocktail de fruits	 Fraises natures sans sucre



 : 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



Menus du 06 Octobre au 10 Octobre 2025



Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 06/10	MARDI 07/10	MERCREDI 08/10	JEUDI 09/10	VENDREDI 10/10
Entrées au choix	Salade de mâche et bleu	Bruschetta tomate et emmental maison		Betteraves et emmental	Salade au maïs
Plat principal	Sauté de canard aux olives Risotto au parmesan maison	Omelette aux fines herbes maison Duo de haricots verts et beurre		Steak grillé à l'échalote Purée de carottes	Filet de hoki sauce crevettes Boulgour façon pilaf
Produits laitiers	Reblochon AOP	Fromage blanc Ferme de Sayous au sucre		Cœur de nonnette Président	Crème dessert chocolat
Desserts au choix	Salade de fruits frais de saison sans sucre	Kaki		Tarte au chocolat maison	Poire



: 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



Menus du 13 Octobre au 17 Octobre 2025



Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 13/10	MARDI 14/10	MERCREDI 15/10	JEUDI 16/10	VENDREDI 17/10
Entrées au choix	 Velouté de citrouille	 Chou chinois, crevettes, avocat et sésame		 Velouté d'asperges	 Salade coleslaw
Plat principal	Escalope de veau à la provençale  Poêlée de légumes de saison	 Sauté de porc à la Chinoise Nouilles chinoises		Filet de lieu sauce curry  Chou-fleur aux pommes de terre au beurre	 Pain bagnat et oeuf dur Frites
Produits laitiers	Camembert	Petit moulé nature et ail et fines herbes		Saint Nectaire	Mini yop fraise
Desserts au choix	Pomme	 Poire au chocolat maison		 Clafoutis aux abricots	Raisin



: 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

