

Menus du 03 Novembre au 07 Novembre 2025



Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 03/11	MARDI 04/11	MERCREDI 05/11	JEUDI 06/11	VENDREDI 07/11
Entrées au choix	 Endives au chèvre	  Salade de pâtes		  Chou blanc et dés de mimolette	Rosette au beurre
Plat principal	  Blanc de poulet au jus	  Rôti de veau aux champignons		  Omelette garnie au fromage maison	 poisson du jour sauce crevettes
Produits laitiers	Bûche du Pilat	 Fromage blanc		Yaourt aromatisé à la vanille au lait entier	Samos
Deserts au choix	crème anglaise	Banane		 Compote pomme AGB	Clémentines

4B

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





Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 10/11	MARDI 11/11	MERCREDI 12/11	JEUDI 13/11	VENDREDI 14/11
Entrées au choix	Carottes rapées et ananas			coleslaw Sauce fromage blanc ciboulette	Crêpe au fromage
Plat principal	Couscous végétarien maison Semoule au beurre			Emincé de boeuf au jus Haricots plats au jus	Gratin de poisson maison Courgettes et riz provençale
Produits laitiers	Yaourt au lait entier sucré			Rondelé poivre	Buche du Pilat
Desserts au choix	Mirabelles au sirop			Gâteau basque maison	Oranges

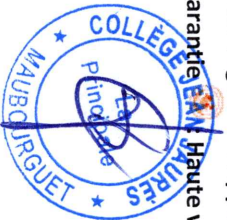


: Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux : Label rouge : Appellation d'origine contrôlée : Appellation d'origine protégée : Pêche durable



: 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 17 Novembre au 21 Novembre 2025



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 17/11	MARDI 18/11	MERCREDI 19/11	JEUDI 20/11	VENDREDI 21/11
Entrées au choix	Taboulé à l'orientale	Céleri rémoulade et bleu		Jambon blanc	Potage poireaux / pommes de terre
Plat principal	Kebab maison Salade verte vinaigrette	Escalope de veau aux champignons Riz au beurre		Dos de colin beurre citronné Chou romanesco au beurre	Chili végétarien et sa tortilla de blé Riz créole
Produits laitiers	Tomme noire Président	Fromage blanc au rapadura		Cantafrais	Cœur de nonnette Président
Desserts au choix	Banane	Cocktail de fruits exotiques		Beignet abricot	Ananas



: 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 24 Novembre au 28 Novembre 2025



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 24/11	MARDI 25/11	MERCREDI 26/11	JEUDI 27/11	VENDREDI 28/11
Entrées au choix	Wrap crudités de saison fromage de chèvre et sauce blanche	Pizza royale en bande		Potage de potimarron + gruyère	Salade asiatique Victor Hugo (salade, pousses de soja, ananas, carottes, poulet, supreme d'orange)
Plat principal	Omelette nature	Steak grillé à l'échalote Brocolis au beurre		Hoki sauce Bordelaise Printanière de légumes au beurre	Carbonade de porc Spaghettis au beurre
Produits laitiers	Chevretine Président	Babybel		Pavé demi sel	Crème dessert au chocolat chocolat Ferme de Sayous
Desserts au choix	Compote pomme AGB	Clémentines		Roulé au chocolat maison	Compote + biscuit

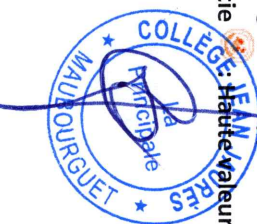


Produits BIO : Recettes Maison : Produits Locaux : Label rouge : Appellation d'origine contrôlée : Appellation d'origine protégée : Pêche durable



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

Menus validés par Madame Céline Labarouque, diététicienne diplômée d'état



Menus du 01 Décembre au 05 Décembre 2025



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 01/12	MARDI 02/12	MERCREDI 03/12	JEUDI 04/12	VENDREDI 05/12
Entrées au choix	Potage consommé vermicelles	Crème de courgette à la vache qui rit		Batavia au Comté	Œuf dur mayonnaise
Plat principal	Filet de lieu / citron Ratatouille niçoise	Rougail de saucisses Riz au beurre		Rôti de veau au jus Frites	Bruschetta aux champignons de Madiran Salade verte vinaigrette
Produits laitiers	Brebis crème Président	Comté ind		Fromage blanc Ferme de Sayous au sucre	Mini babybel
Desserts au choix	Ananas	Liégeois chocolat		Compote pomme AGB (coupelle)	Clémentines



: 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 Labarouque, diététicienne diplômée d'état



Menus du 08 Décembre au 12 Décembre 2025



Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 08/12	MARDI 09/12	MERCREDI 10/12	JEUDI 11/12	VENDREDI 12/12
					
Entrées au choix	Pamplémousse - sucre	Tarte aux légumes		 Betteraves et cheddar	 Potage de légumes mixés
Plat principal	  Blanquette de dinde	 Omelette aux fines herbes maison		 Rôti de bœuf	 Filet de truite aux amandes
	Riz au beurre	 Epinarads à la crème et riz		Poêlée de carottes, brocolis, champignons et pommes de terre	  Pâtes et emmental râpé
Produits laitiers	Chanteneige	 Yaourt aromatisé à la vanille au lait entier		Cœur de dame Président	Crème dessert praliné
Desserts au choix	Ile flottante (blanc en neige + crème anglaise)	Pomme		 Tourte nature	Poire

4B

: 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 Labarouque, diététicienne diplômée d'état



Menus du 15 Décembre au 19 Décembre 2025



Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 15/12	MARDI 16/12	MERCREDI 17/12	JEUDI 18/12	VENDREDI 19/12
Entrées au choix	Salade de pâtes, tomates, poivrons et gouda	Potage de potimarron + gruyère		Repas de Noël	Pamplémousse - sucre
Plat principal	Rôti de veau au jus Purée Dubarry	poisson du jour sauce dugléré Cœur de blé au beurre			Omelette aux fines herbes maison Courgettes et pommes de terre à la crème
Produits laitiers	Buche du Pilat	Boursin ail et fines herbes			Fromage blanc Ferme de Sayous au rapadura
Desserts au choix	Orange	Ananas			Compote pomme cassis (coupelle)



: Recettes Maison : Produits Locaux : Label rouge : Appellation d'origine contrôlée : 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

