


















# Menus du 04 Mai au 08 Mai 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 04/05	MARDI 05/05	MERCREDI 06/05	JEUDI 07/05	VENDREDI 08/05
Entrées au choix	Melon	 Crozets au surimi		Céleri rémoulade	
Plat principal	Steak haché de veau au jus  Frites	 Steak sauté aux 3 poivres   Poêlée de carottes , champignons et pommes de terre		 Chili sin carne  Haricots rouges mijotés	
Produits laitiers	Crème dessert caramel	Tomme blanche		Kiri	
Desserts au choix	Cocktail de fruits	 Fraises sans sucre aux amandes grillées		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




















# Menus du 11 Mai au 15 Mai 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 11/05	MARDI 12/05	MERCREDI 13/05	JEUDI 14/05	VENDREDI 15/05
Entrées au choix	 Pizza aux fromages maison	 Pastèque			
Plat principal	 Parmentier de poisson à la courgette maison	Omelette texane maison Carottes au cumin et riz			
Produits laitiers	Camembert	Babybel			
Desserts au choix	  Fromage blanc et crème de marron	Compote pomme (coupelle)			

 : 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 18 Mai au 22 Mai 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 18/05	MARDI 19/05	MERCREDI 20/05	JEUDI 21/05	VENDREDI 22/05
Entrées au choix	Crêpe à l'emmental	 Salade de tomates Basilic		  Carottes râpées et ananas	 Melon
Plat principal	Fajitas et émincé de pois et blé maison  Salade verte vinaigrette	 Filet de hoki sauce crevettes   Riz cantonnais		   Blanc de poulet à la crème   Courgettes à l'Espagnole	  Steak grillé béarnaise  Pommes campagnardes
Produits laitiers	Tomme noire	Fromage blanc aux fruits		Bûche du Pilat	 Fromage blanc Ferme de Sayous au sucre
Desserts au choix	Banane	 Fraises natures sans sucre		Gâteau basque	Prune

 : 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 25 Mai au 29 Mai 2026



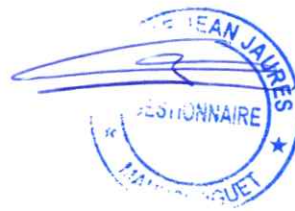
Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 25/05	MARDI 26/05	MERCREDI 27/05	JEUDI 28/05	VENDREDI 29/05
Entrées au choix		Avocat sauce cocktail		🍴 Salade de pousses d'épinards, croûtons, mimolette	Melon
Plat principal		📍 Escalope de veau grillée, poêlée  🍴 Lentilles mijotées		Filésime de colin d'Alaska meunière  🍴 4B 🍌 Carottes au curry	🍴 Tartiflette végétale maison
Produits laitiers		Chèvre Prédent		Chamois d'or	Mini babybel
Desserts au choix		Abricots		Cônes glacés	Cocktail de fruits exotiques

4B : Produits BIO 🍴 : Recettes Maison 📍 : Produits Locaux R : Label rouge AC : Appellation d'origine contrôlée AOP : 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 01 Juin au 05 Juin 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 01/06	MARDI 02/06	MERCREDI 03/06	JEUDI 04/06	VENDREDI 05/06
Entrées au choix	 Taboulé à l'orientale	 Œuf dur mayonnaise		Pastèque	Nems
Plat principal	   Blanquette de dinde   Jardinière de légumes	   Bruschetta aux champignons de Madiran  Salade verte vinaigrette		  Rôti de bœuf sauce au poivre  Pommes de terre sarladaise	 Filet de lieu sauce dugléré  Trio de choux (fleurs, romanesco, brocolis)
Produits laitiers	Boursin ail et fines herbes	Port salut		 Yaourt au lait entier brassé à la fraise	Maroille
Desserts au choix	 Fraises sans sucre aux amandes grillées	Mousse au chocolat au lait		Compote poire	 Purée 4 fruits AGB (coupelle)

 : 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 08 Juin au 12 Juin 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 08/06	MARDI 09/06	MERCREDI 10/06	JEUDI 11/06	VENDREDI 12/06
Entrées au choix	Salade de roquette aux raisins secs et bleu	  Salade de riz, tomates, poivrons, oeuf dur et olives		Chou blanc aux pommes	  Jambon blanc
Plat principal	  Côte de porc grillée, sautée     Pâtes de l'Odyssée d'Engrain au beurre	 Bruschetta de légumes et cantal jeune maison  Salade verte vinaigrette		  Rôti de veau au jus aux oignons  Printanière de légumes au beurre	 Brochette de poisson sauce basquaise   Purée
Produits laitiers	 Fromage blanc Ferme de Sayous au sucre	 Yaourt fermier aux fruits abricot/fraise/framboise/myrtille/cerise		Gouda	Flamby vanille/nappé caramel
Desserts au choix	Charlotte poire chocolat ou fruits rouges	Banane		Beignet chocolat noisette	 Kiwi

 : 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 15 Juin au 19 Juin 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 15/06	MARDI 16/06	MERCREDI 17/06	JEUDI 18/06	VENDREDI 19/06
Entrées au choix	Mini tresse aux 4 fromages	Céleri rave cru râpé et mimolette		Fonds d'artichauts et surimi	salade, dés d'avocats, tomates et vinaigrette
Plat principal	Tortilla garnie aux pommes de terre au four maison  Piperade	Poisson du jour sauce aux épices du soleil  Risotto au parmesan maison		Steak grillé Bburre  Pommes noisettes	Carry de poulet  Poêlée de brocolis, carottes et pommes de terre
Produits laitiers	Camembert	Tomme blanche		Bûche du Pilat	Fromage blanc
Desserts au choix	Fruit cru de saison	Crème caramel pot		Cerises	Oreillons d'abricots au sirop léger à la vanille

: 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 Juin au 26 Juin 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 22/06	MARDI 23/06	MERCREDI 24/06	JEUDI 25/06	VENDREDI 26/06
Entrées au choix	 Salade de haricots verts, oeuf et emmental	Pâté mousse de foie		  Salade verte, croûtons et emmental	Melon
Plat principal	  Sauté d'agneau à l'orientale   Pâtes de l'Odyssée d'Engrain au beurre	 Escalope de porc persillade   Courgettes aux lardons		 Gratin de fruits de mer maison  Chou-fleur et pommes de terre persillés	 Couscous végétarien maison Semoule au beurre
Produits laitiers	Cœur de lion	 Yaourt au lait entier sucré à la vanille		Tomme noire Président	Babybel
Desserts au choix	Poires au sirop	Pêche, Nectarine		 Crumble aux pommes maison	 Compote pomme AGB

 : 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

