

Menus du 1 Septembre 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		 Boulgour, tomates, poivrons		Carottes au citron	Pâté de campagne
Plat principal		  Escalope de veau à la crème Poêlée Asiatique		 Pâtes à la crème et sa garniture de légumes	  Colin sauce Bordelaise  Courgettes et pommes de terre béchamel
Produits laitiers		Yaourt nature sucré		Yaourt à boire vanille	Cantafras
Desserts au choix		Fruit cru de saison		Compote abricot au fruit	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 07 Septembre au 11 Septembre 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 07/09	MARDI 08/09	MERCREDI 09/09	JEUDI 10/09	VENDREDI 11/09
Entrées au choix	 Concombres au fromage blanc et moutarde à l'ancienne	Pastèque		Avocat vinaigrette	Crêpe au jambon fromage
Plat principal	 Chili végétarien et sa tortilla de blé	Brochette de poisson sauce basquaise Duo de haricots verts et beurre		 Agneau sauté au persil  Carottes au cumin	 Escalope de porc sauce charcutière Chou-fleur aux pommes de terre au beurre
Produits laitiers	Flamby vanille/nappé caramel	Emmental		Camembert	Bûche du Pilat
Desserts au choix	Abricots au sirop	Gélifié vanille		Beignet chocolat	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



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	Céleri rave cru râpé et gouda	Salade de tomates au basilic et mozzarella		Jambon blanc	salade de mâche au cheddar
Plat principal	Brochette de poisson aux épices douces Epinards à la crème	Escalope de veau à la provençale Pommes rôsti		Lomo Haricots plats au jus	Couscous végétarien maison
Produits laitiers	Pavé demi sel	Fromage blanc sur lit de fruits		Boursin ail et fines herbes	Cantadou
Desserts au choix	Banane	Ananas au sirop en morceaux		Eclair chocolat	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 21 Septembre au 25 Septembre 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 21/09	MARDI 22/09	MERCREDI 23/09	JEUDI 24/09	VENDREDI 25/09
Entrées au choix	 Coleslaw Sauce fromage blanc ciboulette	Pêche au thon		Endives Alice (pomme, citron, fromage blanc, ciboulette)	Melon
Plat principal	 Oeufs brouillés maison  Boulgour au beurre	 Steak grillé Beurre composé (ex.: maître d'hôtel)  Carottes au jus		 Rôti de porc aux herbes Purée de courgettes	 Poisson du jour sauce basquaise Fusilis au beurre
Produits laitiers	Brie Bridel	Camembert		Caprice des dieux	Crème dessert caramel, vanille, chocolat, praliné, café
Desserts au choix	Abricots au sirop	Pêche, Nectarine		Gaufre sucrée	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 valeur environnementale  : Région ultrapériphérique  : Commerce équitable

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



Menus du 28 Septembre au 02 Octobre 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 28/09	MARDI 29/09	MERCREDI 30/09	JEUDI 01/10	VENDREDI 02/10
Entrées au choix	Salade, tomates, croûtons et emmental	Concombres, miettes de thon		 Salade de pâtes, tomates, poivrons	Chou chinois au boursin
Plat principal	 Escalope de veau grillée, poêlée Frites	 Saucisse de Toulouse  Pâtes de l'Odyssée d'Engrain au beurre		Filet de lieu sauce dugléré Poêlée chinoise minute	 Bruschetta aux champignons de Madiran Salade verte vinaigrette
Produits laitiers	Cœur de lion	Emmental		 Yaourt à boire vanille	Coulommiers
Desserts au choix	Salade de fruits frais de saison	Ile flottante		Cocktail de fruits	Pomme



: 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 05 Octobre au 09 Octobre 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



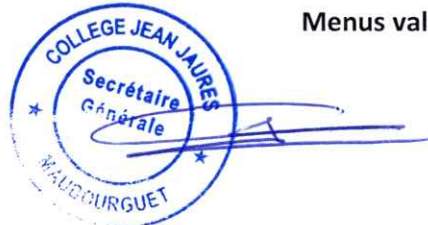
	LUNDI 05/10	MARDI 06/10	MERCREDI 07/10	JEUDI 08/10	VENDREDI 09/10
Entrées au choix	Carottes râpées et raisins secs, emmental	Croisillon Dubarry		Betteraves et fêta	Emincé d'endives, dés de jambon, mimolette
Plat principal	Wings de poulet sauce piquante Pâtes de l'Odyssée d'Engrain au beurre	Omelette garnie au fromage maison Jardinière de légumes		Filet de truite au beurre blanc Brocolis au beurre	Bœuf façon Stroganov Pommes vapeurs
Produits laitiers	Cheddar	Fromage blanc Ferme de Sayous au rapadura		Gouda	Gélifié chocolat
Desserts au choix	Crème anglaise	Banane		Chausson aux pommes	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 12 Octobre au 16 Octobre 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 12/10	MARDI 13/10	MERCREDI 14/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
Entrées au choix	Pamplemousse - sucre	Salade de riz aux dés de jambon		Céleri cuit rémoulade	Salade verte, tomates et croûtons
Plat principal	Filet de merlu à la crème Macaronis au beurre	Emincés de veau aux champignons Purée de légumes verts		👤 Côte de porc sce Robert Piperade	👤 Buns végétal maison Frites
Produits laitiers	Brie Bridel	Boursin ail et fines herbes		Emmental	📍 Fromage blanc Ferme de Sayous au rapadura
Desserts au choix	Salade de fruits frais de saison	👤 Poire au coulis de framboise maison		Gâteau basque	Pomme



: Produits BIO 🏠 : Recettes Maison 📍 : Produits Locaux 📌 : Label rouge AC : 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

