



















# 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  Salade créole	 Salade de riz, maïs, olive, jambon et emmenthal   Crozets au surimi	 Chou blanc aux pommes  Salade Nordique	Œuf dur mimosa  Céleri rémoulade	
Plat principal	Steak haché de veau au jus  Frites	 Steak sauté aux 3 poivres   Poêlée de carottes, champignons et pommes de terre	  Cote de porc sauce piquante   Gratin de courgettes	 Chili sin carne  Haricots rouges mijotés	
Produits laitiers	Crème dessert caramel	Tomme blanche	Caprice des dieux	Kiri	
Desserts au choix	Cocktail de fruits	 Fraises sans sucre aux amandes grillées	Flan au chocolat	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

