

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 Croisillon emmental	Concombres et dés de comté Salade de tomates basilic	Surimi mayonnaise Œuf dur vinaigrette	Carottes rapées et ananas Champignons crus de Madiran au chèvre	Melon Salade de haricots verts, dés de jambon, maïs
Plat principal	Fajitas et émincé de pois et blé maison Salade verte vinaigrette	Filet de hoki sauce crevettes Riz Cantonnais	Steak haché au jus Tian de légumes	Blanc de poulet à la crème Courgettes à l'espagnole	Steak grillé béarnaise Pomme campagnarde
Produits laitiers	Tomme noire	Fromage blanc aux fruits	Cœur de dame	Bûche du Pilat	Fromage blanc Ferme de Sayous au sucre
Desserts au choix	Banane	Fraises natures sans sucre	Mousse framboise	Chou à la crème 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

