

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 grecque (tomates, concombres, fêta, olives, oignons)	Cœurs d'artichauts et feta Chou-fleur et dés de cheddar	Salade de mâche aux foies de volaille Salade de pousse d'épinards, croûtons, mimolette	Carottes râpées et dés de chèvre Melon
Plat principal		Escalope de veau grillée, poêlée Lentilles mijotées	Canette poêlée à l'orange Semoule et ratatouille	Filésime de colin d'Alaska meunière Carottes au curry	Tartiflette végétale maison
Produits laitiers		Chèvre Président	Comté	Chamois d'or	Mini babybel
Desserts au choix		Abricots	Pêche, Nectarine	Cônes glacés Tiramisu maison	Cocktail de fruits exotiques



: 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

