




































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	   Salade de pâtes, avocat, jambon et oeuf dur  Taboulé à l'orientale	  Salade coleslaw  Œuf dur mayonnaise	 Salade au maïs Salade, tomates, croûtons et emmental	Pastèque Melon	Nems  Tartelette aux fromages maison
Plat principal	   Blanquette de dinde  Jardinière de légumes	   Bruschetta aux champignons de Madiran Salade verte vinaigrette	 Chili con carné maison  Riz pilaf	  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	Croc'lait blanc fondu Président	 Yaourt au lait entier brassé à la fraise	Maroille
Desserts au choix	 Fraises sans sucre aux amandes grillées	Mousse au chocolat au lait	Crème dessert chocolat	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 Labarsouge, diététicienne diplômée d'état

