

















# Menus du 08 Juin au 12 Juin 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 08/06	MARDI 09/06	MERCREDI 10/06	JEUDI 11/06	VENDREDI 12/06
Entrées au choix	Salade de roquette aux raisins secs et bleu	  Salade de riz, tomates, poivrons, oeuf dur et olives		Chou blanc aux pommes	  Jambon blanc
Plat principal	  Côte de porc grillée, sautée   Pâtes de l'Odysée d'Engrain au beurre	 Bruschetta de légumes et cantal jeune maison Salade verte vinaigrette		  Rôti de veau au jus aux oignons Printanière de légumes au beurre	 Brochette de poisson sauce basquaise  Purée
Produits laitiers	 Fromage blanc Ferme de Sayous au sucre	 Yaourt fermier aux fruits abricot/fraise/framboise/myrtille/cerise		Gouda	Flamby vanille/nappé caramel
Desserts au choix	Charlotte poire chocolat ou fruits rouges	Banane		Beignet chocolat noisette	 Kiwi

 : 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

