

























Menus du 15 Juin au 19 Juin 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 15/06	MARDI 16/06	MERCREDI 17/06	JEUDI 18/06	VENDREDI 19/06
Entrées au choix	 Quiche sans pâte au chèvre maison Mini tresse aux 4 fromages	  Carottes, râpées, radis noir et gouda   Céleri rave cru râpé et mimolette	 Taboulé exotique  Salade de pâtes à la catalane (thon sauce tomate)	 Asperges mimosa  Fonds d'artichauts et surimi	 Salade, dés d'avocats, tomates et vinaigrette  Salade verte, croûtons, œuf
Plat principal	  Tortilla garnie aux pommes de terre au four maison  Piperade	Poisson du jour sauce aux épices du soleil  Risotto au parmesan maison	 Boulettes de veau au jus   Carottes au cumin	  Steak grillé beurre Pommes noisettes	  Carry de poulet  Poêlée de brocolis, carottes et pommes de terre
Produits laitiers	Camembert	Tomme blanche	Yaourt nature au lait entier + sucre	Bûche du Pilat	Fromage blanc
Desserts au choix	Fruit cru de saison	Crème caramel pot	 Pomme au four maison	Cerises	Oreillons d'abricots au sirop léger à la vanille

 : 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

