

Menus du 22 Juin au 26 Juin 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 22/06	MARDI 23/06	MERCREDI 24/06	JEUDI 25/06	VENDREDI 26/06
Entrées au choix	Cœurs de palmier et mimolette Salade de haricots verts, oeuf et emmental	Frisée, croûtons, lardons et oeuf poché Pâté mousse de foie	Radis - beurre Pastèque	Chou chinois au boursin 😊 Salade verte, croûtons et emmental	Tomates et choux râpés au bleu d'auvergne Melon
Plat principal	📍 Sauté d'agneau à l'orientale 📍 Pâtes de l'Odyssée d'Engrain au beurre	📍 Escalope de porc persillade 😊 Courgettes aux lardons	📍 Colombo de poulet 📍 Riz pilaf	Gratin de fruits de mer maison Chou-fleur et pommes de terre persillés	Couscous végétarien maison Semoule au beurre
Produits laitiers	Cœur de lion	📍 Yaourt au lait entier sucré à la vanille	Flan entremet	Tomme noire	Babybel
Desserts au choix	Poires au sirop	Pêche, Nectarine	Cerises	Crumble aux pommes maison Tarte Bourdaloue maison	📍 Compote pomme AGB

: 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

