









Menus du 1 Septembre au 04 Septembre 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 31/08	MARDI 01/09	MERCREDI 02/09	JEUDI 03/09	VENDREDI 04/09
Entrées au choix		Taboulé à l'orientale  Boulgour, tomates, poivrons	  Champignons au persil	Carottes au citron Pamplemousse - sucre	Pâté de campagne Rillettes cornichons
Plat principal		  Escalope de veau à la crème Poêlée asiatique	Steak haché sauce échalotes  Risotto et brunoise de légumes de saison	 Pâtes à la crème et sa garniture de légumes	  Colin sauce bordelaise  Courgettes et pommes de terre béchamel
Produits laitiers		Yaourt nature sucré yoplait	Babybel	Yaourt à boire vanille	Cantafrais
Desserts au choix		Fruit cru de saison	Flan vanille nappé caramel	Compote abricot	Banane

 : 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 Labrousse, diététicienne diplômée d'état

