













# Menus du 07 Septembre au 11 Septembre 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 07/09	MARDI 08/09	MERCREDI 09/09	JEUDI 10/09	VENDREDI 11/09
Entrées au choix	 Concombres au fromage blanc et moutarde à l'ancienne   Salade de tomates ciboulette	Melon  Pastèque	Salade de mâche et lardons	Avocat vinaigrette   Chou blanc et cheddar	Crêpe au jambon fromage   Flamenkuche maison
Plat principal	 Chili végétarien et sa tortilla de blé	Brochette de poisson sauce basquaise  Duo de haricots verts et beurre	 Cuisse de poulet rôtie aux herbes   Petits pois à l'étuvé	 Agneau sauté au persil   Carottes au cumin	 Escalope de porc sauce charcutière  Chou-fleur aux pommes de terre au beurre
Produits laitiers	Flamby vanille/nappé caramel	Emmental	 Yaourt au lait entier brassé à la framboise	Camembert	Bûche du Pilat
Desserts au choix	Abricots au sirop	Gélifié vanille	Clémentines	Beignet chocolat   Brownie aux noix maison	Raisin

 : 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 Labarouque, Diététicienne diplômée d'état

