


















# Menus du 14 Septembre au 18 Septembre 2026








Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 14/09	MARDI 15/09	MERCREDI 16/09	JEUDI 17/09	VENDREDI 18/09
Entrées au choix	Avocat au thon mayonnaise  Céleri rave cru râpé et gouda	Salade de tomates au basilic et mozzarella  Radis - beurre	 Wrap crudités de saison	 Jambon blanc  Œuf dur mayonnaise	Chou blanc et dés de mimolette  Salade de mâche au cheddar
Plat principal	Brochette de poisson aux épices douces   Epinards à la crème	  Escalope de veau à la provençale  Pommes rösti	Cuisse de poulet rôtie    Purée de brocolis	Lomo   Haricots plats au jus	 Couscous végétarien maison
Produits laitiers	Pavé demi sel	Fromage blanc sur lit de fruits	Crème dessert vanille	Boursin ail et fines herbes	Cantadou
Desserts au choix	Banane	Ananas au sirop en morceaux	Figue	Eclair chocolat   Baba chantilly maison	Fraises natures sans sucre

 : 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

