
























Menus du 21 Septembre au 25 Septembre 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 21/09	MARDI 22/09	MERCREDI 23/09	JEUDI 24/09	VENDREDI 25/09
Entrées au choix	 Coleslaw sauce fromage blanc ciboulette  Salade de feuilles de chêne et mimolette	Pêche au thon  Bruschetta maison	Asperges vinaigrette	Pamplemousse - sucre Endives Alice (pomme, citron, fromage blanc, ciboulette)	Melon Pastèque
Plat principal	 Oeufs brouillés maison  Boulgour au beurre	 Steak grillé Beurre composé  Carottes au jus	Gigot, épaule rôtie Flageolets	 Rôti de porc aux herbes Purée de courgettes	 Poisson du jour sauce basquaise Fusilis au beurre
Produits laitiers	Brie Bridel	Camembert 8/8 Président/mini roitelet	 Yaourt à la framboise	Caprice des dieux	Crème dessert caramel, vanille, chocolat, praliné, café
Desserts au choix	Abricots au sirop	Pêche, Nectarine	Raisin	Gaufre sucrée  Coeur coulant chocolat maison	Compote + biscuit

 : 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

