










# Menus du 28 Septembre au 02 Octobre 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 28/09	MARDI 29/09	MERCREDI 30/09	JEUDI 01/10	VENDREDI 02/10
Entrées au choix	 Salade César Salade, tomates, croûtons et emmental	Concombres, miettes de thon  Radis croque sel	 Croque monsieur maison	 Salade de pâtes, tomates, poivrons   Salade de haricots verts, pommes de terre, tomates, maïs, olives	Œuf dur vinaigrette  Chou chinois au boursin
Plat principal	 Escalope de veau grillée, poêlée  Frites	 Saucisse de Toulouse   Pâtes de l'Odyssee d'Engrain au beurre	Pilons de volaille rôtis  Purée de Butternut	Filet de lieu sauce dugléré  Poêlée chinoise minute	 Bruschetta aux champignons de Madiran  Salade verte vinaigrette
Produits laitiers	Cœur de lion	Emmental	Brebis crème	 Yaourt à boire vanille	Coulommiers
Desserts au choix	Salade de fruits frais de saison	Ile flottante	Crème dessert chocolat/vanille	Cocktail de fruits	Pomme

 : 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 Labrousque diététicienne diplômée d'état

