












Menus du 05 Octobre au 09 Octobre 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 05/10	MARDI 06/10	MERCREDI 07/10	JEUDI 08/10	VENDREDI 09/10
Entrées au choix	Carottes râpées et raisins secs, emmental  Wrap crudités de saison	Croisillon Dubarry  Pizza roma maison	Surimi mayonnaise	Betteraves et fêta Asperges et boursin ail et fines herbes	Avocat au thon vinaigrette Emincé d'endives, dés de jambon, mimolette
Plat principal	Wings de poulet sauce piquante  Pâtes de l'Odyssée d'Engrain au beurre	 Omelette garnie au fromage maison Jardinière de légumes	Escalope de porc sauce moutarde Haricots blancs tomatés	 Filet de truite au beurre blanc Brocolis au beurre	  Bœuf façon Stroganov Pommes vapeurS
Produits laitiers	Cheddar	 Fromage blanc Ferme de Sayous au rapadura	Bleu de bresse	Gouda	Gélifié chocolat
Desserts au choix	Crème anglaise	Banane	Carpaccio d'ananas	Chausson aux pommes  Gâteau basque maison	Poire

 : 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

