

Menus du 12 Octobre au 16 Octobre 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 12/10	MARDI 13/10	MERCREDI 14/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
Entrées au choix	Pamplemousse - sucre Tomates mozzarella	Crozets au surimi Salade de riz aux dés de jambon	Pâté en croûte / cornichons	Céleri cuit rémoulade Champignons à la grecque	Salade verte, tomates et croûtons Concombres et œuf dur
Plat principal	Filet de merlu à la crème Macaronis au beurre	Emincés de veau aux champignons Purée de légumes verts	Steak haché sauce échalotes Trio de carottes, navets et pommes de terre au thym	Côte de porc scc Robert Piperade	Buns végétal maison Frites
Produits laitiers	Brie Bridel	Boursin ail et fines herbes	Petits Nova aux fruits fraise/banane/abricot	Emmental	Fromage blanc Ferme de Sayous au rapadura
Desserts au choix	Salade de fruits frais de saison	Poire au coulis de framboise maison	Compote abricot au fruit	Gateau basque Choux chantilly maison	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 Labrousse, diététicienne diplômée d'état

