

Menus du 22 Avril au 26 Avril

2024













Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 22/04	MARDI 23/04	MERCREDI 24/04	JEUDI 25/04	VENDREDI 26/04
Entrées au choix	Rosette cornichons Called Part Conference Reference (gésiers confits et croûtons)	± ♥Salade piémontaise maison	♀ Céleri râpé au surimi	₾ Carottes rapées et ananas Chou chinois au boursin	Concombres et emmental Endives, croûtons et emmental
Plat principal	Coeur de merlu	Steak grillé à l'échalote Haricots verts persillés	Couscous végétarien maison	©Carbonade de porc	Boulette de veau au jus Pommes sautées
Produits laitiers	♥Fromage des Pyrénées	Camembert bio 250g Président (8*32g)		Yaourt aromatisé Bio vanille/fraise/framboise/ci tron	
Desserts au choix	Poire	⊙ Kiwi	Flan vanille nappé caramel AGB		Compote pomme AGB

🕮 : Produits BIO 堂 : 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

La Principale,

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état La Gestionnaire,

Madame Fabienne CASCARRA

Madame Catherine MARTAL



Menus du 29 Avril au 03 Mai

2024













Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 29/04	MARDI 30/04	MERCREDI 01/05	JEUDI 02/05	VENDREDI 03/05
Entrées	Salade Antillaise au bleu	± Concombre Tsadskiki			Betteraves mimosa, emmenthal
au choix	Salade verte et radis			Salade de jeunes pousses au chévre chaud	Asperges et boursin ail et fines herbes
Plat	🚊 👫 Agneau à la Marocaine	Quiche au fromage maison		± ♣ ♀ Escalope de porc sauce moutarde	Blanquette de poisson maison
principal	Semoule aux petits légumes de saison	Salade verte vinaigrette		≟ ♥Jardiniére de légumes et pomme de terre	
Produits laitiers	Pointe de brie	A Riz au lait maison			Camembert bio Président 8/8 31,25g
Desserts	Oranges			♀ Tourte à la myrtille	Pomme
au choix					

🕮 : Produits BIO ᡱ : 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

La Principale,

La Gestionnaire,

Madame Catherine MARTAL



Menus du 06 Mai

au 10 Mai

2024













Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 06/05	MARDI 07/05	MERCREDI 08/05	JEUDI 09/05	VENDREDI 10/05
Entrées au choix	Salade de haricots verts et maïs	Chou chinois mimolette Asperges et boursin ail et fines herbes			
Plat principal	Filésime de colin d'Alaska pané cuit Légumes basquaise et riz	∰			
Produits laitiers	♥Tomme noire Président 20g				
Desserts au choix	∕ i banane	Fraise nature 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

La Principale,

La Gestionnaire,

Madame Catherine MARTAL



Menus du 13 Mai

au 17 Mai

2024













Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 13/05	MARDI 14/05	MERCREDI 15/05	JEUDI 16/05	VENDREDI 17/05
Entrées au choix	salade verte, ananas en dés, raisins secs, poivrons jaunes ou rouges Salade de tomates Basilic	Concombres et emmental Radis émincés, croûtons, ciboulette, noix et emmenthal	Asperges et boursin ail et fines herbes	₾	Pizza tomates et oignons maison
Plat	≟ã© Pâtes au deux fromages	≟	Brochette de poisson sauce citron	≟ [®] Canette poêlée à l'orange	<u></u> ■ Ali Navarin printanier
principal		Haricots blancs tomatés	⊉ ? Pommes de terre et maïs chaud	堂 ♥Chou-fleur gratinés	≟ ⊙ Carottes à l'ail
Produits laitiers	▲ Promage blanc sur lit de compote			Coulommiers	
Desserts au choix	Oreillons d'abricots au sirop léger à la vanille	Fraise nature sans sucre	Kiwi	Barre glacée chocolatée	‡ Flan au chocolat maison

: Produits BIO 🚊 : Recettes Maison 🤨 : Produits Locaux 🥨 : Label rouge 🏵 : Appellation d'origine contrôlée 🍮 : Appellation d'origine protégée 🌑 : Pêche durable s Indication géographique protégée 🌑 : Spécialité traditionnelle garantie 🚳 : Haute valeur environnementale 🍛 : Région ultrapériphérique 🚳 :Commerce équitable

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état

La Principale,

La Gestionnaire,



Menus du 20 Mai

au 24 Mai

2024













Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 20/05	MARDI 21/05	MERCREDI 22/05	JEUDI 23/05	VENDREDI 24/05
Entrées au choix		Tomates mozzarella Batavia au Comté	Asperges et boursin ail et fines herbes	Tomate, macédoine, Mayo, olive	cake au fromage maison
Plat principal		♣ PRougail de saucisses ♣ ABRiz pilaf	nolenzia de légumes	Emincés de veau aux oignons Pommes de terre Sarladaise	Colin d'Alaska au corn flakes Courgettes aux lardons
Produits laitiers			≟ Flan caramel maison	Fromage blanc biologique sucré à la pulpe de fraise	Camembert bio Président 8/8 31,25g
Desserts au choix		Liégeois pomme/fraise maison Pruneaux au sirop			Fraise nature sans sucre

🕮 : Produits BIO ᡱ : 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

La Principale,

La Gestionnaire,

Madame Catherine MARTAL



Menus du 27 Mai

au 31 Mai

2024













Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 27/05	MARDI 28/05	MERCREDI 29/05	JEUDI 30/05	VENDREDI 31/05
Entrées	A Betteraves et fêta	Salade, tomates, avocat, jambon et emmental		Salade de tomates et surimi	Salade de pâtes, tomates confites, olives et oeuf dur
au choix	Chou-fleur et dés de cheddar	♀ Chou blanc et dés de mimolette		Salade composée (croûton,maïs,tomates)	ocar aar
Plat	堂 ♥ Tartiflette végétale maison	Filets de poulets aux oignons	Tendrons de veau grillés persillade	Steak haché grillé Poêlée espagnole	♣♥Filet de truite de Lau Balagnas au beurre blanc
principal		≟ ? Purée de carottes	nis chiches à la tomate	(haricots plats et courgettes 41 , oignons, champignons et poivrons)	Haricots verts persillés
Produits laitiers				Saint- Paulin 20g Président	Munster pasteurisé AOP
Desserts au choix	Yaourt AGB Lactel au lait entier nature/ nature sucré/ vanille/ citron/ fraise/ pêche	Cones glacés en fonction du parfum	Salade de fruits frais de saison	🖢 Tiramisu maison	Cerise

🕮 : Produits BIO ᡱ : 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

La Principale,

Menus validés par Madame Céline Labarsouque, diététicienne diplômée d'état La Gestionnaire,

Madame Catherine MARTAL



Menus du 03 Juin au 07 Juin

2024













Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 03/06	MARDI 04/06	MERCREDI 05/06	JEUDI 06/06	VENDREDI 07/06
Entrées au choix	Mini tresse au 4 fromages	Salade de tomates au basilic et mozarella Salade Antillaise au bleu	Melon	Salade de haricots verts et emmental	
Plat principal	Émincé de volaille au cidre	Hoki aux épices douces	Rôti de veau aux champignons Gratin de courgettes	♀ Jambon grillé Pommes allumettes	Omelette aux oignons maison Légumes basquaise et riz
Produits laitiers	Chaumes				Fromage blanc au coulis de framboise
Desserts au choix	Fraises sans sucre à la noix de coco	Clafoutis aux bigarreaux maison	△B O Yaourt citron AGB	Pêche, Nectarine	

: 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

La Gestionnaire,

La Principale,

Madame Catherine MARTAL



Menus du 10 Juin au 14 Juin

2024













Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 10/06	MARDI 11/06	MERCREDI 12/06	JEUDI 13/06	VENDREDI 14/06
Entrées au choix	salade verte, raisins secs, radis rose, noix et fromage du Pays Macédoine mayonnaise mimolette	Melon	Salade de pomme de terre, poivrons, fêta	≟ ♥ Carottes et courgettes râpées et allumettes de fromage du pays (vache) Tomates au bleu	Pâté de campagne Salade verte gésiers confits et maïs
Plat principal	Blanquette de poisson maison Riz à la tomate	© Sauté d'agneau au miel et au citron	Galette de sarrasin complète maison Salade verte vinaigrette	Ai Piperade et coeur de blé	© Côte de porc sce Charcutière □ Petits pois, carottes, oignons aux lardons
Produits laitiers		Yaourt nature sucré AGB	Flan vanille nappé caramel AGB		Munster pasteurisé AOP
Desserts au choix	Pêche au sirop			± Tarte Bourdaloue maison (+20g de G)	Fruits rouges

🕮 : Produits BIO ᡱ : 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

La Principale,

La Gestionnaire,

Madame Catherine MARTAL