

# Menus du 31 Août au 04 Septembre 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



|                      | LUNDI<br>31/08 | MARDI<br>01/09                                                                            | MERCREDI<br>02/09                    | JEUDI<br>03/09                                                                 | VENDREDI<br>04/09                       |
|----------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Entrées<br>au choix  |                | Salade de pâtes à la Catalane (thon sauce tomate)<br>Salade de pommes de terre aux olives | Chou blanc aux pommes                | Melon<br>Pamplemousse - sucre                                                  | Terrine de campagne<br>Mousse de canard |
| Plat<br>principal    |                | Rôti de veau au jus<br>Haricots plats persillés                                           | Steak haché au jus<br>Polenta maison | Pâtes et légumes à la tomate<br>Coeur de merlu / citron<br>Purée de courgettes |                                         |
| Produits<br>laitiers |                | Yaourt fermier aux fruits abricot/fraise/framboise/myrtille/cerise                        | Caprice des dieux                    | Yaourt biologique vanille de Madagascar                                        | Cantafrais                              |
| Desserts<br>au choix |                | Abricots                                                                                  | Géllifié caramel                     | Salade de fruits aux bananes sans sucre                                        | Raisin                                  |



: 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

Le Principal,

La Secrétaire Général,

Monsieur-Claude Nabias

Madame Virginie MAROSO