

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	Emincé d'avocat et fêta Carottes râpées au cumin	Bruschetta tomate et emmental maison	Terrine de poisson	Velouté de potiron 	Concombre au yaourt et ciboulette Salade de poivrons aux tomates
Plat principal	Wings de poulets sauce piquante Gnocchis de pomme de terre	Omelette ciboulette maison Courgettes au curry	Lomo de porc à la moutarde Flageolets au thym	Filésime de colin d'Alaska MSC pané cuit Purée de carottes	Estouffade Bourguignonne Coquillettes au beurre
Produits laitiers	Bûche du Pilat	Yaourt nature sucré AGB	Fourme d'Ambert	Coulommiers	Flamby vanille/nappé caramel 100g
Desserts au choix	Ile flottante (blanc en neige + crème anglaise)	Ananas	Salade de fruits frais de saison sans sucre	Tiramisu maison	Poire

: Produits BIO
 : Recettes Maison
 : Produits Locaux
 : Appellation d'origine contrôlée
 : Appellation d'origine protégée
 : Pêche durable
 : Indication géographique protégée
 : Spécialité traditionnelle garantie
 : Haute valeur environnementale
 : Région ultrapériphérique
 : Commerce équitable

Le Principal,
Monsieur Claude Nabias

La Secrétaire Générale,
Madame Virginie MAROSO

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