





Menus du 11 Mai au 15 Mai 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 11/05	MARDI 12/05	MERCREDI 13/05	JEUDI 14/05	VENDREDI 15/05
Entrées au choix	Feuilleté au chèvre  Pissaladière maison	 Champignons crus de Madiran au balsamique Mesclun aux noix	Chou bicolore et edam		
Plat principal	Filet de lieu sauce curry   Carottes à l'ail	Omelette au fromage maison Légumes basquaise et riz	Pillons de poulet marinés Petits pois mijotés		
Produits laitiers	Tomme noire Président 20g	Kiri	Petits Nova aux fruits fraise/banane/abricot 50g*2		
Desserts au choix	Crème dessert vanille	Compote + biscuit	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,

Le Secrétaire Général,

Madame Muriel WARCKOL

Monsieur Philippe CARROUCHE