

Menus du 31 Août au 4 Septembre 2026



Le menu peut être modifié suivant la livraison



	LUNDI 31/08	MARDI 01/09	MERCREDI 02/09	JEUDI 03/09	VENDREDI 04/09
Entrées au choix		Melon/Pastèque	 Salade de pâtes	 Salade composée (croustons, maïs/tomates)	Terrine de campagne Mortadelle
Plat principal		 Cuisse de poulet Frites	 Emincé de bœuf Courgette/cœur de blé	 Escalope de veau Riz	 Filet de lieu  Poêlée de carottes champignon/pomme de terre
Produits laitiers		Camembert	Yaourt aux fruits	 Fromage du pays	Tome noire
Desserts au choix		 Pêche/Nectarine	Glace	 Semoule au lait	Banane

 : 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 Sandrine CHRIST

Monsieur Philippe CARROUCHE