




Menus du 15 Juin au 19 Juin 2026

Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 15/06	MARDI 16/06	MERCREDI 17/06	JEUDI 18/06	VENDREDI 19/06
					
Entrées au choix	Nems	Concombres et emmental	Pamplemousse - sucre	Macédoine, œuf dur et mimolette	Melon
Plat principal	Escalope de porc sauce moutarde Printanière de légumes maison	Filésime de colin d'Alaska MSC pané cuit Risotto au parmesan maison	Cuisse de pintade grillée Poêlée de Brocolis champignons	Pièce de bœuf sauce au poivre Pommes noisette	Pinsa à l'italienne maison Salade verte vinaigrette
Produits laitiers	Camembert				Fromage blanc et brunoise de fruits exotiques
Desserts au choix	Fruit cru de saison	Mousse au chocolat	Yaourt brassé nature	Smoothie maison	

 : 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-Labrousque, diététicienne diplômée d'état

Le Principal,

Monsieur Cyril CALMEL

Le Secrétaire Général,

Monsieur Thierry HOURCADET

