



Menus du 22 Juin au 26 Juin 2026

Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 22/06	MARDI 23/06	MERCREDI 24/06	JEUDI 25/06	VENDREDI 26/06
					
Entrées au choix	Asperges et boursin ail et fines herbes	 Melon	Pois chiches aux dés de tomates et échalotes	 Tomates et gouda	Assiette de charcuterie/ assiette anglaise
Plat principal	 Filet de colin aux céréales  Riz basquaise	 Couscous maison	 Steak haché sauce échalotes  Haricots beurrés au jus	 Œufs durs béchamel maison  Purée de Butternut	 Porc rôti aux pruneaux  Coquillettes au beurre
Produits laitiers	Maestro chocolat/ vanille/ café	 Fromage blanc sur lit de compote			Chamois d'or
Desserts au choix			Fusée oasis	 Cookies au chocolat maison	 Fruit cru de saison



: 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

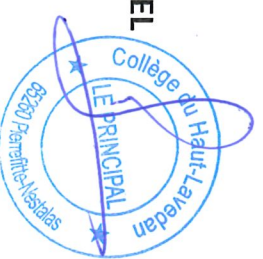


: Commerce équitable

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

Le Principal,

Monsieur Cyril CALMEL



Le Secrétaire Général,

Monsieur Thierry HOUYRCADET

