

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 | Pastèque | Tomate mozzarella | Pamplemousse - sucre | Melon | Salade coleslaw sauce fromage blanc |
| Plat principal | Pate bolognaise | Blanquette de poisson maison Riz de Camargue | Brochette de dinde nature Salsifs à la tomate et pommes de terre | Omelette pommes de terre Ratatouille | Steack haché Local Purée |
| Produits laitiers | | Fromage | | | Yaourt sucré Ferme de Sayous |
| Desserts au choix | Mousse au chocolat au lait | Fruit de saison | Crème dessert | Cœur coulant au chocolat 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 Labarsouque, diététicienne diplômée d'état