Menus du 22 Avril au 26 Avril 2024

Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 22/04	MARDI 23/04	MERCREDI 24/04	JEUDI 25/04	VENDREDI 26/04
Entrées au choix	Salade de pousse d'épinards, croûtons, emmental Carottes au citron	Salade piémontaise maison Salade de pâtes, échalotes, poivrons rouge et vert, surimi, maïs et olives noires	Concombre Tsadskiki	Salade verte, jambon et emmenthal Pamplemousse - sucre	Assiette de charcuterie/ assiette anglaise Salade de museau
Plat principal	Hamburger maison Frites	Rôti de veau au jus Chou-fleur gratinés	Couscous végétarien maison	Escalope de porc persillée Lentilles et carottes	poisson du jour à la crème Fondue de poireaux
Produits laitiers	Fromage blanc Ferme de Sayous au sucre	Pointe de brie Boursin ail et fines herbes 22% MG en 16.6g	Chamois d'or	Yaourt nature sucré maison	Büche du Pilat Camembert 8/8 Président/ mini roitelet
Desserts au choix	Ananas au sirop en morceaux Abricots au sirop	Pomme Kiwi	Crème aux œufs maison	Poire au chocolat maison Pomme au miel 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

La Principale,

Madame Cécile LARROUY-MAUMUS

La Gestionnaire,

Madame Jacqueline CAPEL

Menus du 29 Avril au 03 Mai 2024

Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 29/04	MARDI 30/04	MERCREDI 01/05	JEUDI 02/05	VENDREDI 03/05
Entrées au choix	Feuilleté hot dog maison Crêpe au fromage	Chou chinois mimolette Salade de roquettes aux raisins secs et bleu		Avocat vinaigrette Batavia au Comté	Céleri cuit rémoulade Betteraves et dés de chèvre
Plat principal	Tranche de gigot à la plancha Jardinière de légumes au beurre	Omelette garnie au fromage maison Petits pois à l'étuvé		Colombo de porc Courgettes persillées	Filet de truite meunière maison Riz à la tomate
Produits laitiers	Munster pasteurisé AOP Saint- Paulin 20g Président	Pyrénées Six de Savoie		Tomme blanche Saint morêt	Flan caramel maison
Desserts au choix	Crème dessert au chocolat Ferme de Sayous 125g	Cocktail de fruits		Tarte au chocolat maison Gateau basque	banane Cerise

: 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,

Madame Cécile LARROUY-MAUMUS

La Gestionnaire,

Madame Jacqueline CAPEL

Menus du 06 Mai au 10 Mai 2024

Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 06/05	MARDI 07/05	MERCREDI 08/05	JEUDI 09/05	VENDREDI 10/05
Entrées au choix	Salade de feuilles de chêne et mimolette Salade de tomates et concombres	Croque monsieur maison Pizza aux champignons et fromage maison			
Plat principal	Sauté de veau au curry Semoule au beurre	Filet de lieu sauce crustacée Courgettes aux pommes de terre au beurre			
Produits laitiers	Yaourt aromatisé	Coulommiers Saint- Paulin 20g Président			
Desserts au choix	Fraise nature sans sucre Pomme	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,

Madame Cécile LARROUY-MAUMUS

La Gestionnaire,

Madame Jacqueline CAPEL

Menus du 13 Mai au 17 Mai 2024

Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 13/05	MARDI 14/05	MERCREDI 15/05	JEUDI 16/05	VENDREDI 17/05
Entrées au choix	Salade de carottes à l 'orange Emincé de radis	Pastèque Salade de roquettes aux raisins secs et parmesan	Artichauts citronnés	Salade verte, maïs et mimolette Tomates mozzarella	Flamenkuche maison Tarte au fromage maison
Plat principal	Couscous végétarien maison Semoule au beurre	Bœuf au cidre Purée de pois cassés	Gratin de fruits de mer maison Blé aux petits légumes	Poulet rôti Légumes Basquaise	Sauté d'agneau à l'orientale Courgettes à la Provençale
Produits laitiers	Tomme noire Président 20g Caprice des dieux	Tomme grise Brie Bridel	Boursin ail et fines herbes 22% MG en 16.6g	Camembert multiportion Munster pasteurisé AOP	Fromage blanc Ferme de Sayous au sucre
Desserts au choix	Cones glacés en fonction du parfum	banane Fraise nature sans sucre	Pomme	Brownie chocolat et noix de pécan Choux chantilly maison	Liégeois pomme/fraise 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

La Principale,

Madame Cécile LARROUY-MAUMUS

La Gestionnaire,

Madame Jacqueline CAPEL

Menus du 20 Mai au 24 Mai 2024

Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 20/05	MARDI 21/05	MERCREDI 22/05	JEUDI 23/05	VENDREDI 24/05
Entrées au choix		Salade au maïs Pastèque	Œuf dur vinaigrette	Carottes au citron Brunoise de petits légumes en salade	Bouchée à la reine maison Quiche au chèvre maison
Plat principal		Spaghetti carbonara maison	Crêpe au fromage maison Salade verte vinaigrette	Sauté de veau au curry Pommes rissolées	poisson du jour à la crème Tomates provençales
Produits laitiers		Kiri Pyrénées	Cantadou	Yaourt nature sucré maison	Saint- Paulin 20g Président Camembert bio Président 8/8 31,25g
Desserts au choix		Ile flottante (blanc en neige + crème anglaise)	Crème aux œufs maison	Fraises chantilly Ananas au sirop en morceaux	Timbale vanille/fraise

: 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,

Madame Cécile LARROUY-MAUMUS

La Gestionnaire,

Madame Jacqueline CAPEL

Menus du 27 Mai au 31 Mai 2024

Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 27/05	MARDI 28/05	MERCREDI 29/05	JEUDI 30/05	VENDREDI 31/05
Entrées au choix	Concombre vinaigrette	Lentilles à l'échalote Salade de riz (thon, tomates, poivrons)	Chou blanc aux pommes	Salade de tomates et maïs Salade de feuilles de chêne et mimolette	Jambon du pays Pêche au thon
Plat principal	Axoa Basque Pâtes de l'Odyssée d'Engrain au beurre	Omelette Basquaise maison Haricots verts au jus	Emincé de boeuf au jus Flageolets aux oignons	Jambon grillé Poêlée de légumes de saison	Filet de truite aux câpres Piperade et riz
Produits laitiers	Yaourt nature sucré AGB	Yaourt aromatisé	Bleu en bloc Bluetta 2,5kg (80*31g)	Pointe de brie Brebiscrème Président 20g	Milk shake à la framboise maison
Desserts au choix	Mousse au chocolat noir 54g	Fraise nature sans sucre	Cerise	Cones glacés (en fonction du parfum)	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,

Madame Cécile LARROUY-MAUMUS

La Gestionnaire,

Madame Jacqueline CAPEL

Menus du 03 Juin au 07 Juin 2024

Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 03/06	MARDI 04/06	MERCREDI 05/06	JEUDI 06/06	VENDREDI 07/06
Entrées au choix	Samoussa Nems	Melon Pastèque	Boulgour, tomates, concombres	Chou-fleur mimosa Asperges mayonnaise	Salade de tomates Basilic Radis - beurre
Plat principal	Pilons de volaille rôtis Haricots verts au jus	poisson du jour sauce tomate Riz pilaf	Escalope de veau à la crème Blettes persillées	Hamburger maison Frites	Tortilla aux pommes de terre cuisson au four maison Courgettes persillées
Produits laitiers	Rondelé poivre 16,6g Camembert multiportion	Cantal à la coupe 20g à 40g Cantafrais	Faisselle	Fromage des Pyrénées Cantadou	Riz au lait maison
Desserts au choix	Pêche, Nectarine	Panacotta maison Viennois vanille et caramel	Banane au four	Fraise nature sans sucre Abricots	Compote pomme AGB

: 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,

Madame Cécile LARROUY-MAUMUS

La Gestionnaire,

Madame Jacqueline CAPEL

Menus du 10 Juin au 14 Juin 2024

Le menu peut être modifié suivant la livraison

	LUNDI 10/06	MARDI 11/06	MERCREDI 12/06	JEUDI 13/06	VENDREDI 14/06
Entrées au choix	Céleri cuit rémoulade Brocolis vinaigrette	Pâté de campagne Salamis / cornichons	Salade cœur de blé (dés de jambon, oignons, basilic)	Melon Pastèque	Salade de tomates échalotes Carottes au citron
Plat principal	Curry de Mouton Pommes vapeur	Pilons de poulet marinés Riz aux petits légumes	Steak haché de veau au jus Carottes au jus	Filet de truite (fumet de poisson,échalottes) Courgette et semoule Bio (60% et 40%)	Pâtes de l'Odysée d'Engrain et mixed de légumes
Produits laitiers	Edam Rondelé nature	Fromage blanc Ferme de Sayous au sucre	Crème aux œufs maison	Saint- Paulin 20g Président Coulommiers	Büche du Pilat Comté ind
Desserts au choix	Compote pomme AGB	Pêche, Nectarine	Framboise nature sans sucre	Barre glacée chocolatée	Fraises chantilly Abricots au sirop

: 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,

Madame Cécile LARROUY-MAUMUS

La Gestionnaire,

Madame Jacqueline CAPEL