


MENU DU 11 AU 13 MAI 2026

	COLLATION 8H15	REPAS DE 11H30 à 13h30
LUNDI 11	PAIN CHOCOLAT	MAQUEREAU* / RILLETES DE SARDINE SPAGHETTI BIO BOLOGNAISE / SPAGHETTI BIO À LA CARBONARA SALADE DE FRUITS FRAIS / POMME AU FOUR
MARDI 12	PAIN PÂTE DE FRUITS	PIÉMONTAISE / RADIS BEURRE CHIPOLATAS / MERGUEZ (local) LENTILLES BIO FROMAGE (AOP) FRUIT DE SAISON
MERCREDI 13 	PAIN CHOCOLAT	SALADE COMPOSÉE / BATAVIA AUX CROUTONS CROUSTI'FROMAGE PANÉ* RIZ BIO PILAF YAOURT BIO (local)
JEUDI 14		ASCENSION
VENDREDI 15		

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE ET TOUS NOS ŒUFS SONT BIO ET LOCAUX
TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON SAUF CEUX AVEC *



Viande française



Producteur local



Production Maison



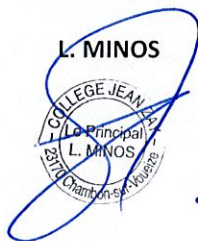
Végétarien

La Gestionnaire,

F. MOUTY
F. MOUTY

Le Principal,

L. MINOS



Le Chef Cuisinier,

JM. BARRET