


MENU DU 1 AU 5 JUIN 2026

	COLLATION 8H15	REPAS DE 11H30 à 13h30
LUNDI 1	PAIN PÂTE DE FRUITS	WRAP AU JAMBON / WRAP AU THON LASAGNES BIO BOLOGNAISE FRUITS AU SIROP
MARDI 2	PAIN CHOCOLAT	ŒUF DUR / CHOU-FLEUR MIMOSA ESCALOPE DE DINDE AU CURRY HARICOTS VERTS BIO BRIE DE MEAUX (AOP) FRUIT DE SAISON
MERCREDI 3	PAIN PÂTE DE FRUITS	TOMATE ET CONCOMBRE À LA CRÈME BOULETTES DE BŒUF BIO HARICOTS BLANCS À LA TOMATE GLACE
JEUDI 4 	PAIN CHOCOLAT	MACÉDOINE MAYONNAISE / MELON PIZZA 4 FROMAGES BATAVIA MOUSSE AUX PASTILLES VICHY / CRÈME PRALINÉ
VENDREDI 5	PAIN PÂTE DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES / KIWI RÔTI DE PORC TORTI BIO YAOURT NATURE GÂTEAU AUX NOISETTES / FINANCIER

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE 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
L. MINOS
Collège Jean Zay
Chambon-sur-Voueize

Le Chef Cuisinier,

JM. BARRET
JM. BARRET