


## MENU DU 15 AU 19 JUIN 2026

	COLLATION 8H15	REPAS DE 11H30 à 13h30
LUNDI 15	PAIN PÂTE DE FRUITS	RADIS CROQ SEL / SALADE FRAICHEUR SPAGHETTI BIO CARBONARA / SPAGHETTI BIO BOLOGNAISE GRUYÈRE RAPÉ YAOURT BIO ( local) <b>Ferme du Prévert</b>
MARDI 16	PAIN CHOCOLAT	FEUILLETÉ FROMAGE / FEUILLETÉ HOT DOG RÔTI DE DINDE (local) <b>Allier Volailles</b> GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO FRUIT DE SAISON
MERCREDI 17	PAIN PÂTE DE FRUITS	SALADE CAPRI / SALADE DE CHOU CHINOIS ESCALOPE DE PORC (local) <b>Boucherie Intermarché</b> POMMES DE TERRE SAUTÉES FROMAGE BLANC BIO (local) <b>Ferme du Prévert</b>
JEUDI 18	PAIN CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES MIMOSA / CÉLÉRI ET CAROTTE RÉMOULADE BLANQUETTE DE VEAU (local) <b>Boucherie Intermarché</b> EBLY BIO FLAN ENTREMET À LA VANILLE
VENDREDI 19 	PAIN PÂTE DE FRUITS	TOMATE CŒUF DUR / SALADE DE MAÏS ET CŒUR DE PALMIER TORTILLAS ( local pdterre HVE) <b>MONTAGNE Christophe</b> FEUILLE DE CHÊNE CHOU CHOCOLAT / ECLAIR CHANTILLY

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

Le Principal,

  
L. MINOS  
Le Principal  
L. MINOS  
Collège Jean Zay  
Chambon-sur-Voueize

Le Chef Cuisinier,

  
JM. BARRET