


## MENU DU 22 AU 26 JUIN 2026

	COLLATION 8H15	REPAS DE 11H30 à 13h30
LUNDI 22	PAIN CHOCOLAT	MELON / KIWI HAUT DE CUISSE DE POULET (local) <b>Allier Volailles</b> GRATIN DE COURGETTES BEIGNET CHOCOLAT NOISETTE*
MARDI 23	PAIN PÂTE DE FRUITS	SALADE DE CERVELAS MIMOLETTE / BATAVIA À L'EMMENTAL CHIPOLATAS / MERGUEZ (local) <b>Boucherie DEPOUX</b> FRITES FRAICHES FRUIT DE SAISON
MERCREDI 24	PAIN CHOCOLAT	POMÉLOS / RADIS NOIR BROCHETTE DE DINDE (local) <b>Allier Volailles</b> PETITS POIS FLAN BIO VANILLE*
JEUDI 25 	PAIN PÂTE DE FRUITS	SALADE DE TOMATE / SALADE PRIMEURS PENNE TRICOLEURE BIO SAUCE CEMEMBERT GLACE*
VENDREDI 26	PAIN CHOCOLAT	PASTÈQUE STEAK HACHÉ BIO POMMES DE TERRE AU PAPRIKA (local pdterre HVE) <b>MONTAGNE Christophe</b> BAVAROIS CHOCOLAT

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  
Collège Jean Zay  
Chambon-sur-Voueize

Le Chef Cuisinier,

  
JM. BARRET