

MENU DU 1 AU 4 SEPTEMBRE 2026

	COLLATION 8H15	REPAS DE 11H30 à 13h30
LUNDI 31 AOÛT		PRÉ-RENTRÉE
MARDI 1	PAIN CHOCOLAT	TOMATE MOZZARELLA STEAK HACHÉ BIO POMMES NOISETTE GLACE
MERCREDI 2	PAIN PÂTE DE FRUITS	SALADE COMPOSÉE FILET DE MERLU AU CITRON COQUILLETES BIO YAOURT BIO (local) <i>Ferme du Prévert</i>
JEUDI 3	PAIN CHOCOLAT	TABOULÉ RÔTI DE PORC (local) <i>Boucherie DEPOUX</i> PETITS POIS CAROTTES BIO CAMEMBERT BIO FRUIT DE SAISON
VENDREDI 4 	PAIN PÂTE DE FRUITS	MELON / PASTÈQUE OMELETTE BIO AUX PD TERRE (local HVE) <i>Fol'œuf et MONTAGNE christophe</i> BATAVIA CROUSTILLANT CHOCOLAT / FLAN PATISSIER

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

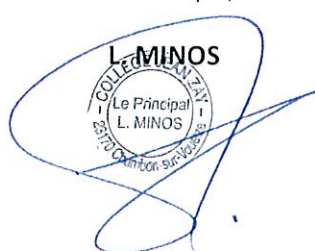


Végétarien

La Gestionnaire,

F. MOUTY

Le Principal,


L. MINOS
 Le Principal
 L. MINOS
 Chambon-sur-Voueize

Le Chef Cuisinier,

JM. BARRET