

MENU DU 7 AU 11 SEPTEMBRE 2026

	COLLATION 8H15	REPAS DE 11H30 à 13h30
LUNDI 7	PAIN CHOCOLAT	TOMATE CONCOMBRE ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME (local) Allier Volailles PENNE TRICOLORES BIO FROMAGE BLANC BIO (local) Ferme du Prévert
MARDI 8	PAIN PÂTE DE FRUITS	FEUILLETÉ FROMAGE CHIPOLATAS (local) EARL Des Trois Fontaines BEAUFILS ALAIN LENTILLES BIO (local) EARL Des Trois Fontaines BEAUFILS ALAIN FRUIT DE SAISON
MERCREDI 9	PAIN CHOCOLAT	RADIS BEURRE BOULETTES DE BŒUF BIO SEMOULE BIO GLACE*
JEUDI 10	PAIN PÂTE DE FRUITS	CAROTTES RAPÉES GOULASCH DE VEAU (local) Boucherie Intermarché HARICOTS VERTS BIO YAOURT BIO VANILLE (local) Ferme du Prévert
VENDREDI 11	PAIN CHOCOLAT	SALADE DE PRIMEURS FONDU CREUSOIS BIO FRITES FRAICHES BAVAROIS FRUITS ROUGES / CLAFOUTIS AUX POMMES

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