

MENU DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

	COLLATION 8H15	REPAS DE 11H30 à 13h30
LUNDI 14	PAIN PÂTE DE FRUITS	RADIS NOIR / CÉLERI RÉMOULADE LASAGNES BIO BOLOGNAISE CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT
MARDI 15	PAIN CHOCOLAT	ROSETTE BEURRE / JAMBON BLANC CORNICHON ESCALOPE DE PORC (local) Boucherie Intermarché CAROTTES BIO SAUTÉES LA CABRETTE BIO FRUIT DE SAISON
MERCREDI 16	PAIN PÂTE DE FRUITS	MELON COQUILLETES BIO SAUCE AU BLEU BEIGNET CHOCOLAT
JEUDI 17	PAIN CHOCOLAT	ŒUF BIO MAYONNAISE (local) Fol'Œuf / BETTERAVES ROUGES CACAHUÈTES PIZZA FROMAGE BATAVIA YAOURT BIO AU LAIT ENTIER
VENDREDI 18	PAIN PÂTE DE FRUITS	TOMATE MAÏS / TOMATE THON BOULETTES DE BŒUF BIO POMMES NOISETTE PANNA COTTA CARAMEL BEURRE SALÉ / TIRAMISU AUX SPÉCULOOS

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

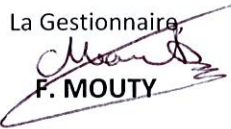


Production Maison



Végétarien

La Gestionnaire,


F. MOUTY

Le Principal,


L. MINOS

Le Chef Cuisinier,


JM. BARRET