

MENU DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

	COLLATION 8H15	REPAS DE 11H30 à 13h30
LUNDI 21	PAIN CHOCOLAT	SALADE RÉGENCE / SALADE DE GÉSISERS BLANQUETTE DE VEAU (local) Boucherie DEPOUX SEMOULE BIO MOUSSE AU CHOCOLAT / MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC
MARDI 22	PAIN PÂTE DE FRUITS	PÂTÉ CROUTE / PÂTÉ DE CAMPAGNE CORDON BLEU FRAIS GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO COMPOTE MAISON
MERCREDI 23	PAIN CHOCOLAT	COLESLAW FILET DE HOKI PANÉ RIZ BIO YAOURT BIO (local) Ferme du Prévert
JEUDI 24	PAIN PÂTE DE FRUITS	SURIMI / PÊCHE AU THON HACHÉ DE PORC FLAGEOLETS CROC'LAIT BIO FRUIT DE SAISON
VENDREDI 25	PAIN CHOCOLAT	MACÉDOINE MAYONNAISE / MELON PÂTÉ AUX POMMES DE TERRE (local) PDterre HVE MONTAGNE Christophe BATAVIA SUNDAE

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

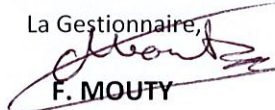


Production Maison



Végétarien

La Gestionnaire,


F. MOUTY

Le Principal,


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

Le Chef Cuisinier,


JM. BARRET