

MENU DU 28 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2026

	COLLATION 8H15	REPAS DE 11H30 à 13h30
LUNDI 28	PAIN PÂTE DE FRUITS	BATAVIA CHEESEBURGER MAISON FRITES FRAICHES YAOURT BIO (local) Ferme du Prévert
MARDI 29	PAIN CHOCOLAT	FEUILLETÉ HOT DOG* RÔTI DE PORC À LA MOUTARDE (local) Boucherie Intermarché COURGETTES BÉCHAMEL FRUIT DE SAISON
MERCREDI 30	GAILLARDISE	MELON CHAUSSON DE VOLAILLE* PENNE BIO LIÉGEOIS BIO*
JEUDI 1 OCTOBRE	PAIN CHOCOLAT	SALADE DE RIZ QUICHE CAROTTES CORIANDRE ET CARDAMOME / QUICHE AU FROMAGE FEUILLE DE CHÊNE GLACE*
VENDREDI 2 OCTOBRE	PAIN PÂTE DE FRUITS	SALADE BIEN ÊTRE DOS DE LIEU NOIR PANÉ / DOS DE LIEU NOIR BEURRE BLANC Auvergne Marée RIZ BIO FROMAGE AOP FRUITS AU SIROP*

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

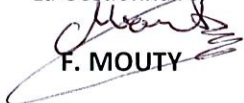


Production Maison

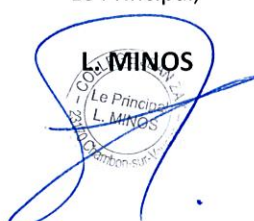


Végétarien

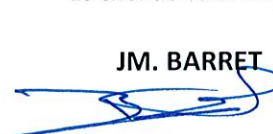
La Gestionnaire


F. MOUTY

Le Principal,


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

Le chef de cuisinier,


J.M. BARRET