

MENU DU 5 AU 9 OCTOBRE 2026

	COLLATION 8H15	REPAS DE 11H30 à 13h30
LUNDI 5	PAIN CHOCOLAT	SALADE CASIMIR POULET FERMIER BIO (local) Allier Volailles CAROTTES VICHY FROMAGE BLANC BIO (local) Ferme du Prévert
MARDI 6	PAIN PÂTE DE FRUITS	MOUSSE DE FOIE* / TERRINE DE CANARD* BOURGUIGNON (local) Boucherie DEPOUX POMMES DE TERRE VAPEUR (local) HVE MONTAGNE Christophe FRUIT DE SAISON
MERCREDI 7	COMPOTE BERLINGOT	SALADE DE LENTILLES BIO (local) HVE EARL Des Trois Fontaines BEAUFILS Alain NUGGETS DE POISSON* TRIO DE LÉGUMES YAOURT BIO VANILLE (local) Ferme du Prévert
JEUDI 8	PAIN PÂTE DE FRUITS	LE GRAND REPAS CRÉMEUX DE POTIMARRON, NOISETTES TORRÉFIÉES ET HUILE D'HERBES BŒUF LIMOUSIN BRAISÉ, JUS DE THYM, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES GLACÉES MOELLEUX AUX NOIX, POMMES RÔTIES ET MIEL DE CREUSE
VENDREDI 9	PAIN CHOCOLAT	SALADE COMPOSÉE FUSILLI BIO CRÈME DE TOMATE / FUSILLI BIO À LA CRÈME DE PARMESAN BEIGNET AU CHOCOLAT

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



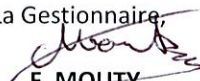
Producteur local



Production Maison



Végétarien

La Gestionnaire,

F. MOUTY

Le Principal,

L. MINOS

Le Chef Cuisinier,

JM. BARRET
