

**MENU DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026**  
**Semaine du goût**

|                | COLLATION<br>8H15         | REPAS<br>DE 11H30 à 13h30                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LUNDI<br>12    | PAIN<br>PÂTE DE<br>FRUITS | <b><u>LES SAVEURS DU SUD</u></b><br><br>SALADE, PASTÈQUE, TOMATES CERISES, FÊTA, CONCOMBRE<br>SAUTÉ DE PORC À LA PROVENÇALE (local) <b>Ferme Des Trois Fontaines Mr<br/>BEAUFILS</b><br>POMMES DE TERRE SAUTÉES AUX HERBES<br>ENTREMETS VANILLE |
| MARDI<br>13    | PAIN<br>AU<br>CHOCOLAT    | <b><u>LES SAVEURS D'AUTOMNE</u></b><br><br>SALADE ALASKA / PIÉMONTAISE<br>FILET DE DINDE AUX CHAMPIGNONS (local) <b>Allier Volailles</b><br>POÊLÉE DE LÉGUMES D'AUTOMNE MAISON<br>CROC'LAIT BIO<br>FRUIT DE SAISON                              |
| MERCREDI<br>14 | YOP<br>À BOIRE            | SALADE D'ENDIVES MIMOLETTE ET NOIX<br>BOULETTES DE VOLAILLES<br>BOULGOUR BIO<br>FROMAGE FRAIS SUCRÉ                                                                                                                                             |
| JEUDI<br>15    | PAIN<br>CHOCOLAT          | <b><u>LES PRODUITS LOCAUX</u></b><br><br>SALADE DE PÂTES BIO<br>OMELETTE BIO PARMENTIÈRE (local) <b>Fol'œuf et PDTERRE MONTAGNE<br/>Christophe</b><br>FEUILLE DE CHÊNE<br>BRIE BIO<br>SALADE DE FRUITS MAISON                                   |
| VENDREDI<br>16 | PAIN<br>PÂTE DE<br>FRUITS | <b><u>LES SAVEURS DU TERROIR</u></b><br><br>SALADE DE CHOU CHINOIS / SALADE ŒUFS DURS BIO<br>SPAGHETTI BIO À LA BOLOGNAISE DE BŒUF BIO (local) <b>Boucherie DEPOUX</b><br>CREUSOIS / YAOURT NATURE                                              |

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 Chef Cuisinier,

JM. BARRET