

MENU DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2026

		REPAS DE 11H30 à 13h30
LUNDI 9	PAIN CHOCOLAT	TOMATE FETA / SALADE DE CHOU CHINOIS SPAGHETTI BIO BOLOGNAISE / SPAGHETTI BIO À LA CARBONARA MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC / MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR FOL'ŒUF
MARDI 10	PAIN PÂTE DE FRUITS	WRAP AU JAMBON/ WRAP AU THON RÔTI DE DINDE (local) Allier Volailles GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO FRUIT DE SAISON
MERCREDI 11		ARMISTICE 1918
JEUDI 12	PAIN PÂTE DE FRUITS	ENDIVES AU BLEU / POMELOS / COLESLAW CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE / ESCALOPE DE PORC À LA CRÈME (local) Boucherie Intermarché PETITS POIS CAROTTES BIO FROMAGE BLANC BIO (local) FERME DU PRÉVERT
VENDREDI 13	PAIN CHOCOLAT	ŒUF BIO MAYONNAISE (local) FOL'ŒUF / SALADE DE BETTERAVES AUX NOIX PIZZA MONTAGNARDE PDTerre MONTAGNE Christophe / PIZZA 3 FROMAGES BATAVIA FLAMBY BIO*

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

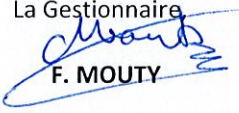


Production Maison



Végétarien

La Gestionnaire


F. MOUTY

Le Principal,


L. MINOS

Le Chef Cuisinier,

JM. BARRET