

MENU DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

	COLLATION 8H15	REPAS DE 11H30 à 13h30
LUNDI 16	PAIN PÂTE DE FRUITS	CHOU ROUGE AUX LARDONS / POIREAUX VINAIGRETTE BLANQUETTE DE VEAU (local) Boucherie DEPOUX SEMOULE BIO CRÈME CHOCOLAT
MARDI 17	PAIN CHOCOLAT	ENDIVE MIMOSA / FEUILLE DE CHÊNE EMMENTAL POULET FERMIER LABEL ROUGE (local) Allier Volailles FLAGEOLETS VERTS YAOURT NATURE SUCRÉ*
MERCREDI 18	GAILLARDISE	KIWI / AVOCAT BROCHETTE DE DINDE (local) Allier Volailles COQUILLETES BIO FLAMBY*
JEUDI 19	PAIN PÂTE DE FRUITS	MACÉDOINE DE LÉGUMES / CÉLERI RÉMOULADE SAUCISSES (local HVE) Ferme Des Trois Fontaines Mr BEAUFILS PURÉE Pd Terre HVE MONTAGNE Christophe FRUIT DE SAISON
VENDREDI 20	PAIN CHOCOLAT	SALADE BIEN-ÊTRE / VELOUTÉ DE BUTTERNUT OMELETTE NATURE / OMELETTE AU GRUYÈRE (local) FOL'ŒUF FEUILLE DE CHÊNE CROUSTILLANT CHOCOLAT / MILLEFEUILLE

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

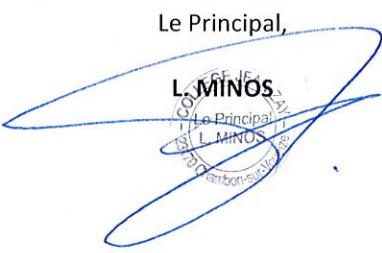


Végétarien

La Gestionnaire,


F. MOUTY

Le Principal,


L. MINOS

Le Chef Cuisinier,

JM. BARRET