

MENU DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

	COLLATION 8H15	REPAS DE 11H30 à 13h30
LUNDI 23	PAIN PÂTE DE FRUITS	SALADE RÉGENCE / ASPERGES MOUSSELINE LASAGNES BIO BOLOGNAISE DANONINO
MARDI 24	PAIN CHOCOLAT	CAKE AUX 3 FROMAGES RÔTI DE PORC (local) Boucherie Intermarché CAROTTES AU CUMIN FROMAGE (AOP) FRUIT DE SAISON
MERCREDI 25	COMPOTE BERLINGOT	POMELOS / SALADE SURIMI SAUTÉ DE DINDE (local) Allier Volailles BOULGOUR BIO CRÈME DESSERT
JEUDI 26	PAIN PÂTE DE FRUITS	ENDIVE MOZZARELLA / RADIS NOIR BOULETTES DE BŒUF BIO HARICOTS VERTS BIO YAOURT BIO (local) FERME DU PRÉVERT
VENDREDI 27	PAIN CHOCOLAT	ŒUF BIO MIMOSA / SALADE DE MAÏS FETA PATÉ AUX POMMES DE TERRE (local) Pd Terre HVE MONTAGNE Christophe BATAVIA PANNA COTTA

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