

M E N U

Semaine du 1^{er} au 4 septembre 2026

Lundi	
Mardi 01/09	salade verte / carottes râpées / radis filet de poulet nature ou sauce moutarde (viande locale) riz basmati BIO yaourt nature BIO sucré (local) OU camembert BIO / Fourme d'Ambert (local) compote pomme / fraise BIO
Mercredi 02/09	salade verte / tomate basilic / concombre à la crème lasagnes maison à la bolognaise (viande locale) yaourt nature sucré BIO (local) abricots au sirop / poires au sirop
Jeudi 03/09	salade verte / pastèque / melon filet de colin pané ou gratin de poissons (fait maison) purée de carottes BIO (maison) / épinards BIO à la béchamel (maison) yaourt nature BIO sucré (local) / bûche du Pilat / cantal entre-deux (local) cheesecake à la vanille et spéculos (maison)
Vendredi 04/09	salade verte / lentilles du Puy, lardons fumés, échalotes (maison) salade maison de blé, œufs durs, mimolette, tomates confites filet mignon de porc du Cantal et son jus (viande locale) tomates provençales maison / petits pois BIO yaourt nature BIO sucré (local) OU Beaufort / tomme de Savoie fraises de Châteldon (local)

Le chef de Cuisine

La gestionnaire,

Le Principal,

Frédéric RAMADE

Irène CARDOSO

Yan ZYGMUNT