

M E N U

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Lundi 14/09	salade verte / melon / pastèque fajitas maison au poulet et aux petits légumes yaourt nature BIO sucré (local) / Beaufort / mimolette barre glacée
Mardi 15/09	salade verte / betterave / asperges / choux fleurs émincé de bœuf à la basquaise (viande locale / fait maison) frites yaourt nature BIO sucré (local) OU buche du Pilat / cantal entre deux (local) prunes ou figues
Mercredi 16/09	salade verte / lentilles du Puy salade de riz maison avec thon, œufs durs et tomates confites filet de poisson pané / gratin de poissons maison haricots beurre persillés fromage blanc BIO sucré (local) raisins
Jeudi 17/09	salade verte / salade de coleslaw / avocat / céleri mayonnaise grillade de porc du Cantal (viande locale) épinards BIO à la béchamel / tomates provençales maison yaourt nature BIO sucré (local) OU fourme d'Ambert / comté flan pâtissier maison
Vendredi 18/09	salade verte / concombre à la crème / radis / chou rouge coquillettes de la ferme d'Ozelles (local) aux légumes, parmesan et sauce tomate BIO au basilic (fait maison) yaourt nature BIO sucré (local) OU brie de Meaux / Tome de vache BIO ananas au sirop / pêches au sirop

Le chef de Cuisine

La gestionnaire,

Le Principal,

Frédéric RAMADE

Irène CARDOSO

Yan ZYGMUNT