

M E N U

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

Lundi 21/09	salade verte / macédoine mayonnaise / haricots verts BIO en salade paëlla maison aux poissons yaourt nature BIO sucré (local) OU st-Nectaire fermier (local) / reblochon melon ou pastèque
Mardi 22/09	salade verte / cake maison au parmesan et aux noix / quiche lorraine maison filet mignon de porc du Cantal et son jus courgettes poêlées / petits pois et oignons / fèves yaourt nature BIO sucré (local) OU Ossau-Iraty / Laguiole assortiment de pommes / nectarine
Mercredi 23/09	salade verte / oeufs durs mayonnaise / wrap aux légumes (fait maison) lasagnes de légumes (fait maison) fromage blanc BIO à la vanille (local) banane BIO
Jeudi 24/09	salade verte / tomates basilic / champignon de Paris / pamplemousse escalope de dinde nature ou sauce moutarde (maison) crumble de légumes aux noix maison / brocolis BIO aux amandes yaourt nature sucré OU emmental / camembert BIO gâteau maison aux yaourts et aux framboises
Vendredi 25/09	salade verte / carottes râpées / chou blanc / chou rouge hachis parmentier au boeuf (viande locale, fait maison) yaourt aromatisé OU Beaufort / fourme de Montbrison compote de pommes / fraises BIO

Le chef de Cuisine

Frédéric RAMADE

La gestionnaire,

Irène CARDOSO

Le Principal,

Yan ZYGMUNT