

M E N U

Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026

Lundi 28/09	salade verte / taboulé maison de quinoa BIO salade maison de pâtes BIO, pesto, copeaux de parmesan, jambon cru et tomates confites filet de poulet nature ou sauce au curry jardinière de légumes maison yaourt aux fruits mixés OU buche du Pilat / cantal entre-deux (local) ananas frais / poire / figues
Mardi 29/09	salade verte / salade de pois chiches / patate douce, feta et noix couscous aux légumes maison yaourt nature sucré OU fourme d'Ambert (local) / tomme de Savoie salade de fruits frais
Mercredi 30/09	salade verte croque-monsieur maison yaourt nature BIO sucré (local) abricots au sirop
Jeudi 01/10	salade verte / artichauts / terrine maison de légumes au chèvre choux fleurs et lardons bœuf bourguignon maison (local) frites yaourt nature BIO sucré (local) / abondance fraises de Chateldon (locales)
Vendredi 02/10	salade verte / concombre à la crème / céleri rémoulade / radis émincé de porc au caramel (maison, viande locale) haricots verts BIO / purée de carottes BIO (maison) comté ou mimolette OU fromage blanc BIO sucré (local) brownies au chocolat et aux noix (maison)

Le chef de Cuisine

La gestionnaire,

Le Principal,

Frédéric RAMADE

Irène CARDOSO

Yan ZYGMUNT