

M E N U

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

Lundi 12/10	salade verte / cake maison au fromage et noisettes salade maison de pâtes, mimolette, lardons fumés et tomates confites filet mignon de porc du Cantal (local) nature ou sauce aux champignons crumble de légumes aux noix (maison) / poêlée de carottes BIO / fèves yaourt nature sucré OU cantal entre-deux (local) / buche du Pilat salade de fruits exotiques
Mardi 13/10	salade verte / concombre à la crème / asperges patate douce feta et noix de pécan sauté de bœuf maison à la basquaise (viande locale) galette de polenta au parmesan (maison) / petit épeautre yaourt nature BIO sucré (local) OU Ossau Iraty / Fourme d'Ambert (local) fraises de Chateldon (locales)
Mercredi 14/10	salade verte truffade maison yaourt nature BIO sucré (local) compote BIO pommes / framboises
Jeudi 15/10	salade verte / radis / céleri rémoulade / tomates et basilic pilon et haut de cuisse de poulet d'Auvergne aux épices (maison, local) petits pois BIO et oignons / purée maison de potimarrons de Moissat (local) fromage blanc BIO sucré (local) / comté / savaron gâteau aux noix maison
Vendredi 16/10	salade verte / choux fleurs et lardons macédoine mayonnaise / haricots verts BIO gratin de poissons maison riz basmati BIO yaourt BIO nature sucré (local) OU emmental BIO / St-Nectaire laitier (local) oranges

Le chef de Cuisine

Frédéric RAMADE

La gestionnaire,

Irène CARDOSO

Le Principal,

Yan ZYGMUNT