

M E N U

Semaine du 5 au 9 octobre 2026

Lundi 05/10	salade verte / tomates françaises et basilic / pamplemousse mousse de sardines et son toast maison fajitas garnie à la dinde et aux légumes (maison, viande locale) yaourt nature BIO sucré (local) OU St-Nectaire fermier (local) / fourme de Montbrison crumble de fruits maison
Mardi 06/10	salade verte / carottes râpées BIO / champignons de Paris chou chinois et lardons pâtes semi-complètes BIO au saumon (maison) yaourt nature BIO sucré (local) OU reblochon / laguiole raisins
Mercredi 07/10	salade verte / lentilles du Puy (local) / semoule aux légumes (maison) croustillant au fromage ratatouille maison yaourt nature BIO sucré (local) banane BIO
Jeudi 08/10	salade verte / poireaux / betteraves / maïs rôti de bœuf de l'Aubrac (locale) nature ou sauce au bleu maison pommes de terre grenailles yaourt nature BIO sucré (local) / brie de Meaux / Maroilles assortiment de pommes
Vendredi 09/10	salade verte / avocat / mâche / chou blanc émincé et jambon saucisses de la salaison Lorentz (locale) ou merguez (locale) épinards BIO à la crème (maison) / choux fleurs à la béchamel (maison) fromage blanc BIO au citron (local) OU Beaufort / tomme de Savoie muffin poires / chocolat maison

Le chef de Cuisine

La gestionnaire,

Le Principal,

Frédéric RAMADE

Irène CARDOSO

Yan ZYGMUNT