

M E N U

Semaine du 2 au 6 novembre 2026

Lundi 02/11	salade verte ou soupe de potimarrons BIO maison (local) coquillettes de la ferme d'Ozelles, sauce tomates BIO et basilic, petits légumes et parmesan râpé yaourt nature sucré OU comté ou St-Nectaire fermier (local) clémentines
Mardi 03/11	salade verte / lentilles du Puy salade maison de blé, mimolette et jambon blanc escalope de dinde nature ou sauce curry (viande locale) brocolis BIO aux amandes / poêlée de courgettes et de poivrons maison yaourt nature BIO sucré (local) OU reblochon / Ossau Iraty compote BIO de pommes / rhubarbe et son cookie maison
Mercredi 04/11	salade verte / chou rouge et pignons de pins / endives / champignons de Paris hachis Parmentier maison (viande locale) yaourt nature BIO sucré (local) abricots au sirop
Jeudi 05/11	salade verte / carottes BIO râpées / radis / céleri rémoulade maison rosbeef nature ou sauce moutarde (viande locale) jardinière de légumes maison yaourt nature BIO sucré (local) / camembert BIO / Cantal entre-deux (local) cheesecake citron / framboise maison
Vendredi 06/11	salade verte / betteraves / maïs filet de poisson pané / dos de colin, crème de poireaux maison riz basmati BIO yaourt nature sucré BIO (local) OU fourme d'Ambert / emmental BIO raisins

Le chef de Cuisine

La gestionnaire,

Le Principal,

Frédéric RAMADE

Irène CARDOSO

Yan ZYGMUNT