



Du lundi 05 au vendredi 09 octobre 2026

	Déjeuner	Goûter	Dîner
LUNDI	<u>Taboulé</u>		<u>Salade de tomates</u>
	<u>Saucisse à l'auvergnate</u>		Cordon bleu
	Fromage Yaourt		<u>Carottes vichy</u> Fromage <u>Brownies</u>
MARDI	<u>Salade de lentilles blondes</u>		Jambon blanc
	<u>Brochettes de volaille</u>		<u>Omelette</u>
	<u>Poêlée de courgettes</u>		<u>Gratin de macaronis</u>
	Cantal Fromage blanc		Fromage Fruits
MERCREDI	<u>Oufs mimosa</u>		<u>Salade piémontaise</u>
	<u>Lasagnes</u>		<u>Cuisse de poulet rôti</u>
	<u>Salade</u>		<u>Choux romanesco</u>
	Fromage Raisin		Fromage Yaourt nature sucré
JEUDI			Macédoine de légumes Raviolis gratinés <u>Salade</u> Fromage <u>Flan pâtissier</u>
VENDREDI	Crudités		
	<u>Truffade</u>		
	<u>Salade</u> Glace		

Produits fabriqués maison à partir de produits bruts

Produits frais de saison

Production locale



Label Bio

La Gestionnaire

Le Cuisinier

La principale adjointe

Véronique GRANIER

Jean-Christophe GIMMIG

Stéphanie JACQUART

Sous réserve de modifications liées aux contraintes de service et d'approvisionnement.