

MENUS

Les plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec les produits des producteurs locaux.

SEMAINE DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

LUNDI 06/10		MARDI 07/10	
	POTAGE		SALADE TOMATE CONCOMBRE FETA
	EMINCE DE POULET AU PARMESAN		PAVE DE SAUMON FRAIS
	TORSADES		GRATIN DAUPHINOIS
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES		GATEAU MAISON AUX PEPITES DE CHOCOLAT
JEUDI 09/10		VENDREDI 10/10	
	BETTERAVES		SALADE COMPOSEE
	SAUTE DE BOEUF		SPAGHETTIS BOLOGNAISE VEGE
	CAROTTES VICHY		
		FROMAGE	ENTREMET CAMEL
	PASTEQUE		
Goûter Pain: Chocolat ou confiture ou fromage ou compote et fruits à l'occasion			
CÉS MENUS SONT SUSCEPTIBLES D' ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES APPROVISIONNEMENTS			
	Agriculture biologique		Viandes françaises
	Haute Valeur Environnementale		Fait Maison
	Menu végétarien 1 jour par semaine		100 % Local
	Produit de qualité		Pêche durable et responsable