

MENU DU 6 AU 10 OCTOBRE 2025



Semaine Agrilocal & Le Grand Repas

Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
Terrine de campagne Chou-fleur vinaigrette Poisson Tex-Mex Pommes de terre rissolées Petit suisse Bananes / pommes	Salade César Sauté de porc au Curry (Ferme Deschamps à Tronget) Poêlée campagnarde Yaourt à la vanille de Rocles (Gaec de Petit Franchise) Mousse à la framboise ou chocolat	Le Grand Repas Velouté de pois chiche Crème balsamique Paleron de bœuf à la moutarde à l'ancienne Panais rôtis aux aromates Embeurrée de choux verts et oignons confits Yaourt nature Coque meringue marron & cassis	Carottes râpées Entrées variées Pâte à la carbonara (La ferme du Tilloux à Deux-Chaises) Tome de l'Aumance (Gaec du Petit Franchise) Compote

 Fait maison	 Produit frais	 Produit Label	 Produit local
 Pêche Durable	 Viande d'origine française	 Produit bio	Le collège se réserve le droit d'apporter toutes modifications au présent menu.

La Gestionnaire
F. AMADIEU



La responsable de cuisine
L. GUILLANEUX



La Principale
C. GONDAT

