



MENUS DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026



Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
	Feuilles de vigne farcies	 	Carottes bio et céleris rémoulade	  	Tomates locales, concombre bio et maïs		Salade de lentilles
 	Omelette ciboulette bio	 	Sauté de veau aux tomates	 	Rôti de porc des Combrailles au jus		Nugget's de poisson Quart de citron
	Pommes rissolées	 	Spaghettis bio au beurre	 	Haricots beurre		Ratatouille maison
	Cantal AOP ou Fourme d'Ambert		Brie bio		Fromage blanc nature bio		Savaron AOP
	Nectarines jaunes		Glace batonnet fraise		Galettes St Michel		Fruit de saison

	BIO
	LOCAL
	FAIT MAISON
	DE SAISON

L'adjointe Gestionnaire, N. GACQUER



Le principal, F. VIEL



Le cuisinier, J. PAPON

