



Menu du 12 au 16 octobre 2026



Lundi 12 Octobre

Buffet

Tomate - Concombre

Tagliatelle à la carbonara

Yaourt nature

Raisin

FAIT MAISON

FAIT MAISON



Course parrainée
Mercredi 14 octobre
Soutenue par le FSE
Et l'Association Sportive

Mardi 13 Octobre

Feuilleté au poulet

Grillade de porc

Petits pois

Liégeois chocolat ou vanille

FAIT MAISON

FAIT MAISON

FAIT MAISON



Mercredi 14 Octobre

Salade verte

Gratin dauphinois « maison »

Poire chocolat -chantilly

FAIT MAISON

FAIT MAISON

FAIT MAISON



Jeudi 15 Octobre

Salade de pâte au chorizo

Beignet de calamar - citron

Ratatouille

St Nectaire

Compote

FAIT MAISON

FAIT MAISON

FAIT MAISON



Vendredi 16 Octobre

Salade composée

Escalope viennoise

Frites

Yaourt ou fromage

Pomme

FAIT MAISON

FAIT MAISON

FAIT MAISON



Le Principal
S. MENIELLE

La Gestionnaire
B. BALADIER

Le Chef de cuisine
M. LEVERT

Produit Bio :

Produit local :

Fait maison :

Saison :

Menu Végétarien :

Les conditions d'approvisionnement et les variations d'effectifs
peuvent entraîner des modifications de menus

