

SEMAINE DU 05 au 09 octobre 2026

LUNDI 05		<i>Salade d'endives noix fromage</i> <i>Salade verte</i> <i>Sauté de bœuf forestier</i> <i>Pommes de terre rissolées</i> <i>Laitage au choix</i> <i>Crème dessert</i>
MARDI 06		<i>Betterave maïs</i> <i>Champignons à la grecque</i> <i>Echine demi-sel</i> <i>Lentilles locales</i> <i>Laitage au choix</i> <i>Fruit</i>
MERCREDI 07 Menu végétarien		<i>Salade œuf</i> <i>Croustillant cheddar</i> <i>Risotto de blé</i> <i>Laitage au choix</i> <i>Fruits au sirop</i>
JEUDI 08		<i>Salade piémontaise</i> <i>Salade croûtons</i> <i>Pilon de poulet</i> <i>Ratatouille</i> <i>Laitage au choix</i> <i>Madeleine</i>
 VENDREDI 09		<i>Carottes râpées au thon</i> <i>Salade verte</i> <i>Filet de poisson citron</i> <i>Pâtes</i> <i>Laitage au choix</i> <i>Fruit</i>

Le chef cuisinier et son équipe

Christophe BARD

La Gestionnaire

Catherine DIF

Le Principal

Romain BAUDOT