



LUNDI 05/10

SALADE VERTE OU COMPOSÉE

SALADE DE CERVELAS

SALADE DU PÊCHEUR

POISSON BLANC SAUCE CITRONNÉE

SAUCISSE DE MORTEAU

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

RATATOUILLE

SAINT NECTAIRE AOP

YAOURT LOCAL

FRUIT DE SAISON

SMOOTHIE DE SAISON

MARDI 06/10

QUICHE THON TOMATE

SALADE VERTE OU COMPOSÉE

POISSON MEUNIÈRE

TENDERS DE POULET

CAROTTES VICHY

RIZ PILAF

BRIE

YAOURT LOCAL

FRUIT DE SAISON

JEUDI 08/10

MACÉDOINE DE LÉGUMES

SALADE DE CŒUR DE PALMIER

SALADE VERTE OU COMPOSÉE

PIZZA 4 FROMAGES

TOMME DE SALES

YAOURT LOCAL

MOUSSE AU CHOCOLAT

MOUSSE CITRON

FRUIT DE SAISON

VENDREDI 09/10

CAROTTES RÂPÉES

COLESLAW MAISON

SALADE VERTE OU COMPOSÉE

PASTA PARTY

FAISSELLE

YAOURT LOCAL

FRUIT DE SAISON



Menu conseillé



Bio



Local



Végétarien



Fait Maison



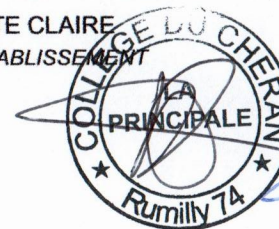
Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part

BERNIER VALENT
ADJOINT
GESTIONNAIRE



DEBOUTE CLAIRE
CHEF ETABLISSEMENT



FERRARI Grégory
Chef de cuisine