

Menu du 02 au 06 octobre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Saucisson</p> <p>Poisson</p> <p>Epinars</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt</p> <p>fruit</p>	<p>Haricots verts vinaigrette</p> <p>Palette à la diable</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Concombre</p> <p>Pizza 🏠</p> <p>Salade</p> <p>Crème dessert</p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé 🏠</p> <p>Omelette au fromage 🏠</p> <p>Salade</p> <p>Fromage</p> <p>Ananas à la chantilly 🏠</p>	<p>Salade aux 3 fromages 🏠</p> <p>Boulette d'agneau</p> <p>Légumes printanière</p> <p>Yaourt</p> <p>Fruit</p>

Le saucisson : La ferme Des peites Boisnes

Pomme de terre : Stéphane Rathier

Yaourt et crème dessert : Gaec de l'Argentor

Pommes et Poires : Sarl Baille Barrelle

Les menus peuvent être modifiés en fonction des « imprévus »

Produits laitiers, Produits locaux et ou bio, Plats protidiques, féculents, Légumes ou fruits crus ou légumes verts cuits

Fait maison ou local 🏠

Le Principal

La Gestionnaire

L'équipe de cuisine

F. JADEAU

I. AYRAULT