

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 14 AU 18 septembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté en crouste 1 3 Saucisse locale Salsifis Yaourt local 7	Haricot vert bio 10 12 3 Pizza 1 7 Compote bio	Carotte bio 10 12 3 Poulet fermier Pomme de terre bio Mousse chocolat 3	Céleri bio 3 6 10 12 Poisson Ratatouille bio 4 Tome d'Anjou bio 7 Fruit bio

SEMAINE DU 21 AU 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		Gâteau d'anniversaire	
Oeuf mayonnaise 3 10 12 Paupiette de veau Rosti de legumes Yaourt local 7	Lentilles bio 10 12 3 Galette de blé Pomme de terre bio 1 Crème vanille local 7	Salade césar 3 10 12 Blanquette de dinde Riz Tarte façon bountty 3 1 7	Coleslaw bio 7 6 10 12 3 Lasagnas" boeuf local" 1 7 Cantal AOP 7 Fruit bio

Allergènes

1 Gluten	2 Crustacés	3 Œufs	4 Poissons	5 Arachides	6 Soja	7 Lait
8 Fruits à coques	9 Céleri	10 Moutarde	11 Sésame	12 Sulfites	13 Lupins	14 Mollusques



Sur cette période, 57.14 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 46.43% des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

