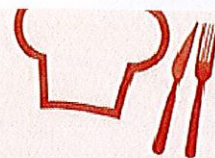


Menu



Du 21 au 25 septembre 2026

LUNDI

DÉJEUNER

- Salade verte / Céleri rémoulade / Pastèque
- Boulette bio de légumes / Grillade de porc
- Pâtes bio / Ratatouille
- Abondance / Vache qui rit
- Fruits

DÎNER

- Salade verte / Salade de gésiers et foies de volaille
- Sauté de dinde
- Gratin de pomme de terre / Cardes
- Yaourt nature bio
- Raisin / Fruit

MARDI

DÉJEUNER

- Salade verte / Lentilles lardons croûton / Lentilles à l'échalote
- Rôti de veau / Filet de colin citron
- Riz bio printanier / Courgettes bio
- Fromage blanc bio
- Fruit / Muffins/Tarte aux poires Bourdaloue

DÎNER

- Salade verte / Asperges en vinaigrette
- Lasagne végétale
- Chèvre
- Fruit / Crème renversée nappée caramel

MERCREDI

DÉJEUNER

- Salade verte / Haricots verts bio en salade
- Escalope de dinde panée / Paupiette de saumon
- Pommes de terre vapeur / Poêlée de carottes poireaux
- Saint-Nectaire
- Fruit / Île flottante

DÎNER

- Salade verte / Salade de quinoa aux tomates séchées
- Côte d'agneau
- Flageolets/ Tomate provençale
- Fromage blanc bio
- Compote de pommes / Fruit

JEUDI

DÉJEUNER

- Salade verte / Œufs mayonnaise / Œuf mimosa
- Croziflette aux poireaux / Croziflette aux lardons
- Yaourt nature bio
- Fruits / Salade de fruits

DÎNER

- Salade verte / Chou rouge noix et pomme en salade
- Limande meunière
- Purée de pomme de terre / Haricots verts bio
- Bleu d'Auvergne
- Fruit / Tapioca à la vanille

VENDREDI

DÉJEUNER

- Salade verte / Macédoine de légumes / Betterave rouge feta
- Filet de dinde au jus / Dos de cabillaud au citron
- Semoule bio / Poêlée couscous
- Emmental / Fromage portion
- Fruit

DÎNER

Bon appétit!



Produit biologique



Plat fait maison



AOP



Approvisionnement local



Fruits et légumes de saison

Liste des allergènes majeurs



Le Proviseur

La pyramide alimentaire



La Secrétaire Générale