



SEMAINE DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

Ce menu vous est proposé sous réserve d'approvisionnement des produits par les fournisseurs

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

PETIT
DEJEUNER



Pain - Beurre - Confiture - Lait



DEJEUNER

Choux rouge au thon 
Rôti de porc à la moutarde 
Purée 
Fourme de Rochefort 
Poire au chocolat 

Menu Végétarien 
Crème de choux fleurs au
lentilles vertes 
Risotto aux légumes et
parmesan 
Ratatouille 
Saint nectaire fermier 
Orange 

Salade composée 
Bourguignon 
Gratin de romanesco 
Petit-suisse aux fruits
Riz au lait caramel 

Rosette 
beurre /cornichons
Dos de colin au citron 
Boulgour
Yaourt nature
Pomme 

Endives aux croûtons 
Cordon bleu
Emincé de choux blanc
Fromage blanc sucré
Tarte aux pommes 

DINER

Carottes râpées 
Escalope de veau
forestière 
Haricots beurre
Comté
Semoule à la confiture 

Panier Dubarry
Calamars
Navets
Petit suisse nature
Banane 

Potage Parmentier /
crôtons 
Spaghettis à la bolognaise 
Salade
Brie AOP
Kiwi

Menu Végétarien 
Tiramisu de légumes 
Œufs cocotte au gruyère 
Coco blanc à la tomate
Fourme d' Ambert 
Clémentines 



Produit de saison



Produits locaux



Agrilocal



Produits de l'Agriculture Biologique



Plat végétarien



Fait maison

Le Gestionnaire

Vu, La Principale,
C. CHAPUT

La Cheffe de cuisine,
M. DOMINIKOWSKI

Le Secrétaire Général
F. COURTY