











MENU

Proposé par le chef Christophe GOBET et son équipe.

 Fabrication Maison.
  Produit BIO.
  Fruits et légumes frais.
  Produit surgelé.
  Origine France.

 Aliment issue de la région Auvergne Rhône-Alpes
« Ici nous cuisinons sur place »

<p>LUNDI 20 AVRIL 2026 <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>  Salade verte   pomelos   </p> <p>Ravioles </p> <p>  Yaourt fermier / fromage  Fruit brookie  </p>	<p>MARDI 21 AVRIL 2026</p> <p>  Salade verte   / Salade de nouilles  </p> <p>Filet de poulet  </p> <p> Petits légumes     Yaourt fermier / fromage  Fruit </p>
<p>JEUDI 23 AVRIL 2026</p> <p>  Salade verte   / Wrap crudités     </p> <p>saucisse </p> <p>lentilles </p> <p>  Yaourt fermier / fromage  Fruit </p> <p>Tarte au pomme </p>	<p>VENDREDI 24 AVRIL 2026</p> <p>  Salade verte   /  salade de composée    </p> <p>Filet de poisson frais selon arrivage </p> <p>Riz </p> <p>  Yaourt fermier / fromage  Fruit Beignet framboise  </p>
<p>LUNDI 27 AVRIL 2026</p> <p>  Salade verte   / crudité    </p> <p>Emincé de porc   </p> <p>polenta </p> <p>Yaourt fermier / fromage</p> <p> Fruit</p> <p>Gâteau basque </p>	<p>MARDI 28 AVRIL 2026 <i>Menu Vegetarien</i></p> <p>  Salade verte   / Salade de pâtes   </p> <p>Omelette  </p> <p> Pommes de terre    Yaourt fermier / fromage  Fruit </p>
<p>JEUDI 30 AVRIL 2026</p> <p>  Salade verte   </p> <p>Straccetti d'agneau  (U.E)</p> <p> Légumes nouveaux    </p> <p>  Yaourt fermier / fromage Fruit  </p> <p>Gâteau de semoule </p>	<p>VENDREDI 1er MAI 2026</p> <p>FERIE</p>

Secrétaire Générale
Nadia BENADDA



Le Principal
Léo CONGIU




Les menus sont prévisionnels et peuvent être modifiés en cas de problème d'approvisionnement