

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 avec le maximum de produits frais bio et local »

LUNDI 31 AOUT 2026 -	MARDI 1^{er} SEPTEMBRE 2026  Salade verte  / crudités    Filet de poisson  Pates   Yaourt fermier / fromage Fruit Glace
JEUDI 03 SEPTEMBRE 2026 <i>Menu Vegetarien</i>  Salade verte  / Feuilleté tomate mozzarella  Gnocchis   sauce provençale   Yaourt fermier / fromage  Fruit	VENDREDI 04 SEPTEMBRE 2026  Salade verte  / salade composée    Roti de porc   Ratatouille     Yaourt fermier / fromage  Fruit Compote
LUNDI 07 SEPTEMBRE 2026  Salade verte  /  Salade de pomme de terre hareng  saucisse de porc    haricots blancs  Yaourt fermier / fromage  Fruit Beignet chocolat noisette 	MARDI 08 SEPTEMBRE 2026  Salade verte  / surimi Pavé de saumon  Haricots verts  Yaourt fermier / fromage  Fruit Brownie 
JEUDI 10 SEPTEMBRE 2026  Salade verte  / Charcuterie Sauté de porc « lr »    Pâtes  Yaourt fermier / fromage  Fruit	VENDREDI 11 SEPTEMBRE 2026  Salade verte  / Terrine chèvre tomate croustillant au cheddar  épinard   Yaourt fermier / fromage  Fruit Flan vanille caramel

Secrétaire Générale
Nadia BENADDA



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

Le Principal
Jérôme PLANUS