

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

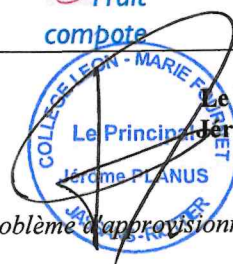
« Ici nous cuisinons sur place avec le maximum de produits frais bio et local »

LUNDI 14 SEPTEMBRE 2026  Salade verte  / salade de pois chiche   Noix de joue de porc confit  Petits pois   Yaourt fermier / fromage Fruit Tarte au citron 	MARDI 15 SEPTEMBRE 2026   Salade verte  / crudité    Ravioles de champignons à l'ail des ours   Sauce crème   Yaourt fermier / fromage Fruit Mousse chocolat 
JEUDI 17 SEPTEMBRE 2026  Salade verte   / taboulé   Sauté de dinde  petits légumes     Yaourt fermier / fromage  Fruit glace 	VENDREDI 18 SEPTEMBRE 2026  Salade verte   / salade composée     spaghettis carbonara    Yaourt fermier / fromage  Fruit
LUNDI 21 SEPTEMBRE 2026   Salade verte   /  Salade de pâte  Omelette   Champignons   Yaourt fermier / fromage  Fruit brookie 	MARDI 22 SEPTEMBRE 2026  Salade verte  / sardine / salade de perles de betteraves   sauté de porc   pommes de terre    Yaourt fermier / fromage  Fruit
JEUDI 24 SEPTEMBRE 2026  Salade verte   / salade composée   pâte à la bolognaise    Yaourt fermier / fromage  Fruit	VENDREDI 25 SEPTEMBRE 2026  Salade verte   / Salade de riz   Poisson frais selon arrivage  Haricots verts   Yaourt fermier / fromage  Fruit compote

La Secrétaire Générale
Nadia BENADDA



Handwritten signature



Le Principal
Jerôme PLANUS

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