

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 28 SEPTEMBRE 2026  Salade verte  / Terrine de chèvre et tomate  Haut de cuisse de poulet saveur kebab  Semoule   Yaourt fermier / fromage Fruit	MARDI 29 SEPTEMBRE 2026  Salade verte  / Salade de pâte    Roti de porc   Courgettes grillées     Yaourt fermier / fromage Fruit Mille-feuille au caramel 
JEUDI 01 OCTOBRE 2026  Salade verte  / Crudités    Steak haché   Pomme de terre     Yaourt fermier / fromage  Fruit Tarte au pomme façon normande 	VENDREDI 02 OCTOBRE 2026   Salade verte  / salade riz   Quenelles  Purée de potimarron et patate douce      Yaourt fermier / fromage  Fruit Liégeois
LUNDI 05 OCTOBRE 2026  Salade verte  / Sardine / Thon mayo / surimi Chili con carne  Riz  Yaourt fermier / fromage  Fruit Mousse citron	TOUS EN ROSE ! MARDI 06 OCTOBRE 2026  Salade verte  / gaspacho de betterave    pavé de saumon frais  polenta rosée   Yaourt fermier / fromage  Fruit Madeleine rose cœur framboise 
JEUDI 08 OCTOBRE 2026  Salade verte  / salade composée  poitrine de porc   Lentilles  Yaourt fermier / fromage  Fruit	VENDREDI 09 OCTOBRE 2026   Salade verte  / Crudités    Tortellinis au fromage Yaourt fermier / fromage  Fruit Eclair au chocolat 

Secrétaire Générale
Nadia BENADDA

Le Principal
Jérôme PLANUS



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