

MENUS

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 »



SEMAINE DU GOUT AINDINOISE !

LUNDI 12 OCTOBRE 2026

 Salade verte  
Pana cotta au Bresse bleu  
Quenelle nature sauce Nantua  
Purée de cucurbitacées   
Yaourt fermier / fromage  
Fruit
Tarte praline  

MARDI 13 OCTOBRE 2026

 Salade verte   /
crudités   
Emincé de carpe beurre maître d'hôtel  
Pâte   
Yaourt fermier / fromage  
Fruit
Tarte au sucre  

JEUDI 16 OCTOBRE 2026

 Salade verte   /
Velouté de légumes   
Poulet « label rouge » à la crème de Bresse
  
Gratin de pomme de terre à la crème de Bresse
  
Yaourt fermier / fromage  
Fruit 

VENDREDI 17 OCTOBRE 2026 Menu Vegetarien

 Salade verte   /
salade composée  
Crêpe parmentier « Façon Georges
BLANC »   
Fondue de poireaux   
Yaourt fermier / fromage  
Fruit 
Tarte à la gomme  

Secrétaire Générale
Nadia BENADDA



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

Le Principal
Jérôme PLANUS

