

lundi 5 octobre 2026

 Macédoine mayonnaise
 Saumonette à la provençale
 Pâtes
  Fromage à la coupe
 Compote

mardi 6 octobre 2026

Melon d'hiver olive
 Omelette
 Haricots plats
 Fromage à la coupe
  Fruit


mercredi 7 octobre 2026

 Salade de tomates
 Sauté de boeuf à la sauge
 Gratin de courgettes
 Fromage à la coupe
  Laitage fermier

jeudi 8 octobre 2026

 Salade coleslaw
 Lasagnes de légumes
 /
 Laitage
 Fruit

**Vendredi 9 octobre
Menu Local - Du pré à l'assiette**

  Salade verte pois chiches du Cher et vinaigrette au miel
  Saucisse Porc
 Gratin Forézien
  Yaourt fermier
 Moelleux aux Noix

Semaine du goût : Les fruits en folie

lundi 12 octobre

La pomme sous toutes ses formes

 Salade de chou rouge pommes et carottes
 Sauté de volaille vallée d'Auge
 Purée de pomme de terre
 Laitage
 Pomme cuite au four

mardi 13 octobre

Les agrumes- Zestez votre quotidien

 Tortilla guacamole citron vert
 Fricassée de poisson sauce à l'orange
 Brocolis
 Yaourt fermier
 Fruit

Mercredi 14 octobre 2026

Salade de pommes de terre mayonnaise
 Quenelles gratinées
 Haricots verts
 Fromage à la coupe
  Crème dessert fermière

Jeudi 15 octobre 2026

Le raisin, le plaisir est dans la grappe

 Salade de carottes cumin et raisin
 Tajine de mouton raisin et amande
 Semoule
 Fromage à la coupe
 Fruit

Vendredi 16 octobre

Prune un jour, prune toujours

 Betteraves sauce vinaigrette à la prune
 Boulette de bœuf sauce corsée aux pruneaux d'Agen
 Pâtes et Grana Padano
 /
 Far breton

Viande de bœuf origine France

Traçabilité à disposition sur le bon de livraison

Des changements peuvent intervenir selon les cours, les approvisionnements et la maturité des fruits.

Toutes Les pâtisseries sont faites MAISON



Produits Locaux



Produit issus de l'agriculture biologique



Pêche Durable



Produit Label Rouge



Produit Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Pâtisserie Maison



Produit Fermier