Menu

Le chef et son équipe vous proposent :

Semaine du 6 juillet 2026 au 10 juillet 2026

Lundi

Salade piémontaise sans viande

Aiguillettes de poulet à l'orientale

Duo des tagliatelles et poêlée d'haricots verts

Yaourt brassé fromagerie des chêmes et sucre

Pomme Bio

Mardi

Tomates Bio en salade vinaigrette

Filet de colin sauce Boursin ail fines herbes

Riz complet

Fourme d'Ambert AOP

Salade de pastèque pomelos Basilic

Mercredi

Feuilleté au fromage de chèvre

Gigot d'agneau sauce provençale

Courgette persillée

Timalo bio

Lait gélifié saveur vanille

Jeudi

Carotte râpées bio à l'indienne

Omelette nature et sauce crème ail et fromage Italien

Pommes de terre bio vapeur

Pont l'évêque AOP

Purée de pomme fraise

Vendredi

Courgettes râpées à la tomme ail des ours

Rôti de bœuf nature froid

Salade de riz olive maïs tomate vinaigrette

Faisselle et sucre

Abricot X2

BIO Ce2 HVE IGP Label Rouge Local MSC RUP STG TDF ASC GAP Com AOC AOP BBC fabrication maison