

Du 31/08/2026 au 04/09/2026

		Menus	
	Mardi	Tomates - Vinaigrette basilic Chili sin carne Riz Bio Pilaf  Le rond HVE des 4 fermes (régional)   Prune (régional) 	
	Mercredi		
	Jeudi	Betteraves Bio  - Vinaigrette à l'échalote Bolognaise au boeuf   /Bolognaise de lentilles Coquillettes Bio  Emmental Bio râpé  Crème dessert vanille HVE au lait de la ferme Chambon  	
	Vendredi	Rosette Label Rouge  /Oeuf dur - Sauce mayonnaise Filet de poisson blanc meunière MSC  Courgettes à la Béchamel Yaourt arôme cerise Bio GAEC des 2 rivières (régional)   Cake du chef aux pépites de chocolat 	

Du 07/09/2026 au 11/09/2026

		Menus	
	Lundi	Chou fleur CE2 🏷️ - Sauce façon cocktail Sauté de porc (régional) 🇫🇷 - Sauce tomate /Filet de limande MSC - Sauce tomate Semoule Bio 🌱 Saint Nectaire AOP 🏷️ Melon	
	Mardi	Salade de concombres - sauce fromage blanc aux herbes Paupiette de dinde - Sauce au jus /Filet de saumon MSC 🏷️ - Sauce au jus Haricots verts Bio persillés 🌱 Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Aygüees 🏷️ Éclair au chocolat	
	Mercredi		
	Jeudi	Tarte à la tomate et moutarde du chef 🍷 Dos de colin d'Alaska MSC 🏷️ - Sauce citron Petits pois CE2 au bouillon Suisse fruité Raisin	
	Vendredi		