

Menu du 28 septembre au 02 octobre 2026

Lundi 28 septembre

Wraps surimi  « Fait Maison » ou mousse de foie

Colin au lait de coco  « Fait Maison »

Riz, chou-fleur rôti  « Fait Maison »

Fromage

Corbeille de fruits 

Mardi 29 septembre

Friand au fromage ou salade coleslaw  « Fait Maison »  « Fait Maison » 

Poitrine de porc  marinée  « Fait Maison »

Pommes de terre au four  « Fait Maison », haricots verts  « Fait Maison »

Fromage

Corbeille de fruits 

Jeudi 01^{er} octobre

Perles au cantal et au chorizo  « Fait Maison » ou salade verte   aux croûtons

Andouillette  « Fait Maison » ou chipolata  « Fait Maison »

Pâtes, poêlée de légumes du soleil  « Fait Maison »

Fromage

Semoule au lait au bonbon à la fraise  « Fait Maison »

Vendredi 02 octobre

Baguette de poitrine fumée au chèvre  « Fait Maison » ou salade de tomates  « Fait Maison »

Moules fraîches  « Fait Maison »

Frites   « Fait Maison »

Fromage

Compote  « Fait Maison »

Les menus sont susceptibles d'être modifiés, notamment en fonction des livraisons

Le principal,
René-Pierre GRONDIN

Le gestionnaire,

Benoit BOURCIQUOT

L'infirmière

Aurore COCHAIN

Le cuisinier,

Mathieu NEUHAUSER

Circuit court



Fait maison



« Fait Maison »

Agriculture biologique



De saison

