

Menu du 05 au 09 octobre 2026

Lundi 05 octobre

Pâtes au thon et au citron  « Fait Maison » ou salade verte   aux croûtons  « Fait Maison »
Sauté de porc  aux olives vertes  « Fait Maison »
Riz, brocolis
Fromage
Corbeille de fruits 

Mardi 06 octobre

Carottes   râpées  « Fait Maison » ou samoussas aux lardon et au Saint-Nectaire  « Fait Maison »
Spaghetti à la bolognaise  « Fait Maison »
Fromage
Corbeille de fruit 

Jeudi 08 octobre

Pommes de terre  aux harengs  « Fait Maison » ou betterave rouge 
Blanc de poulet  au thym et au citron  « Fait Maison »
Pâtes, butternut rôti
Muffins à la pâte de fruit  « Fait Maison » 

Vendredi 09 octobre

Chou comtois  « Fait Maison » ou œuf mayonnaise macédoine  « Fait Maison »
Brochette de poisson
Gratin de pommes de terre  « Fait Maison » , endives braisées  « Fait Maison »
Fromage
Corbeille de fruits 

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

Le principal,

René-Pierre GRONDIN

Circuit court



Le gestionnaire,

Benoit BOURCIQUOT

Fait maison



« Fait Maison »

L'infirmière

Aurore COCHAIN

Agriculture biologique



Le cuisinier,

Mathieu NEUHAUSER

De saison

