

Menu du 12 au 16 octobre 2026

Lundi 12 octobre

Salade de riz et de bambou  « Fait Maison » ou salade verte  
Petit salé  aux lentilles  « Fait Maison »
Fromage
Corbeille de fruits 

Mardi 13 octobre

Pâtes au surimi  « Fait Maison » ou brick de chèvre au miel  « Fait Maison »
Tomates farcies  « Fait Maison » ou quenelle de volaille en sauce  « Fait Maison »
Riz , haricots verts persillés  « Fait Maison »
Fromage
Corbeille de fruits 

Jeudi 15 octobre

Charcuterie ou salade de chou-fleur  « Fait Maison » 
Rôti de dinde  sauce curry et moutarde  « Fait Maison »
Pâtes , légumes rôtis  « Fait Maison » 
Fromage
Brioche  « Fait Maison » au sucre perles et glace vanille

Vendredi 16 octobre

Crêpe au fromage ou sardines
Poisson pané au citron sauce tartare
Pommes dauphines, endives au four
Fromage
Glace

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

Le principal,
René-Pierre GRONDIN
Le principal
Circuit court

Le gestionnaire,
Benoit BOURCIQUOT

L'infirmière
Aurore COCHAIN

Le cuisinier,
Mathieu NEUHAUSER

Fait maison

« Fait Maison »

Agriculture biologique


De saison
