

Menu du 02 au 06 novembre 2026

Lundi 02 novembre

Friand au fromage ou macédoine de légumes
Escalope viennoise
Haricots verts persillés, pâtes
Fromage
Salade de fruits

Mardi 03 novembre

Salade verte ou salade coleslaw  « Fait Maison » ou charcuterie
Poisson en sauce  « Fait Maison »
Piperade au chorizo  « Fait Maison », riz
Fromage
Corbeille de fruits 

Jeudi 05 novembre

Potage de légumes  « Fait Maison » ou salade de lentilles  « Fait Maison »
Poulet croustillant sauce barbecue  « Fait Maison »
Pommes de terre grenaille  « Fait Maison », carottes sautées au fenouil  « Fait Maison »
Tarte aux pommes  « Fait Maison »

Vendredi 06 novembre

Salade piémontaise  « Fait Maison » ou bruschetta  « Fait Maison »
Endives au jambon  « Fait Maison » ou poisson pané
Cœur de blé ou brocolis
Fromage blanc  et compote de fruit  « Fait Maison »
Corbeille de fruits

Le fromage blanc est issu de la ferme DUNAND de Coulevre

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



L'infirmière
Aurore COCHAIN

Agriculture biologique



Le cuisinier,
Mathieu NEUHAUSER

De saison

