Menu du 09 au 13 novembre 2026

Lundi 09 novembre

Carottes râpées « Fait Maison » ou betterave rouge en persillade « Fait Maison »

Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne « Fait Maison »

Semoule , butternut rôti

Fromage blanc de la Ferme Dunand

Corbeille de fruits

Mardi 10 novembre

Soupe de poisson

Samoussas au bœuf « Fait Maison »

Nouilles chinoises aux crevettes sautées et au poulet « Fait Maison »

Yaourt

Corbeille de fruits

Jeudi 12 novembre

Potage de légumes ou terrine de campagne de la Ferme des Grillons

Fricassée de volaille aux champignons « Fait Maison »

Petits pois et carottes

Fromage

Beignet au chocolat

Vendredi 13 novembre

Friand au fromage ou salade de perles marines « Fait Maison »

Sauté de porc au curry et aux olives « Fait Maison »

Riz, chou-fleur gratiné « Fait Maison »

Fromage

Compote de pommes

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

Collège André Boutry 03320 Lurcy-Lévi 04 70 67

Le principal,	Le gestionnaire,	L'infirmière	Le cuisinier,
René-Pierre GRONDIN	Benoit BOURCIQUOT	Aurore COCHAIN	Mathieu NEUHAUSER

Circuit court *Fait maison* « Fait Maison » *Agriculture biologique* *De saison*