Menu du 16 au 20 novembre 2026

Lundi 16 novembre

Terrine de poisson au citron ou salade de chou-fleur

Poisson en croûte d'herbe « Fait Maison »

Pommes de terre vapeur, navets caramélisés « Fait Maison »

Fromage

Corbeille de fruits

Mardi 17 novembre

Œufs mayonnaise ou betterave rouge persillée « Fait Maison »

Sauté de porc au caramel « Fait Maison »

Pâtes , endives gratinées « Fait Maison »

Fromage

Corbeille de fruits

Jeudi 19 novembre

Salade verte et jambon cru

Pâté aux pommes de terre « Fait Maison »

Saint-Nectaire

Piquenchâgne « Fait Maison »

Vendredi 20 novembre

Mâche

Burger « Fait Maison » (viande locale et pain de boulangerie)

Pommes de terre grenaille « Fait Maison »

Fromage

Corbeille de fruits

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

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*