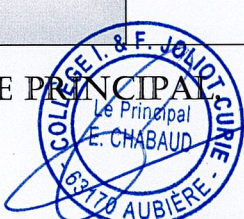




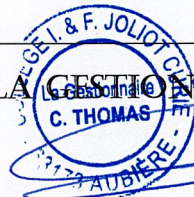
Semaine du 02 au 06 novembre 2026 - N° 45

PLATS JOURS	HORS D'ŒUVRE	VIANDE	LÉGUMES	FROMAGE	DESSERT
LUNDI 2	Salade niçoise Sardines, Terrine de thon, Asperges	Paupiette de veau sauce à la diable	Carottes persillées	Fromage blanc	Mousse chocolat
MARDI 3	Salade de pâtes à l'italienne, Frisée aux gésiers	Mignon de porc sauce graines de moutarde	Pommes grenailles Haricots verts	Brie Bûche du Pilat	Salade de fruits
MERCREDI 4	Crème de légumes, Taboulé maison	Pizza maison Salade verte		Tartare St Môret	Crème dessert Yabon
JEUDI 5	Charcuterie variée, Mâche au saumon	Filet de poisson meunière, citron	Brocolis au beurre	Tomme de Roche fort Montagne St Nectaire LOCAL	Paris-Brest maison
VENDREDI 6	Carottes râpées, Concombre, Tomates en salade	Spaghetti bolognaise LOCAL emmental râpé		Yaourt LOCAL	Poire Banane

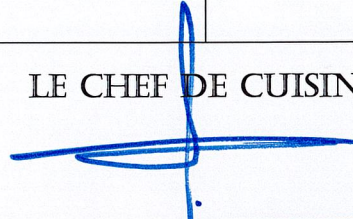
LE PRINCIPAL



LA GESTIONNAIRE,



LE CHEF DE CUISINE,



De saison

cuisiné au collège

Local

BIO

Viande bovine
française