

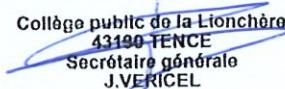
Menu susceptible
d'être modifié en cas de nécessité



La Principale, Nelly DESSAGNE



La Gestionnaire, Jeanne VERICEL



Le chef de cuisine, Luc DELORME



Semaine du 02/02/26 au 05/02/26



Lundi	<p>Végétarien</p> <p>CAROTTES RÂPÉES / ŒUFS DURS MAYO GRATIN DE CROZETS BIO COMTÉ AOP / EMMENTAL BIO / YAOURTH BIO LOCAL « Vach'mont bio » FRUIT</p>
Mardi	<p>SAUCISSON SAUMON JARDINIÈRE DE LÉGUMES CAMEMBERT / FOURME AOP BIO / YAOURT BIO LOCAL « Vach'mont bio » « La Fleur des Prés » FRUIT</p>
Jeudi	<p>MÂCHE BIO LOCALE « Depoutre » BŒUF BRAISÉ LOCAL « Méjean » CHOU BLANC BIO LOCAL « Depoutre » BRIE / ST PAULIN / YAOURT BIO LOCAL « La Fleur des prés » CRÊPES</p>
Vendredi	<p>ASPERGES / CHOU FLEUR VINAIGRETTE SPAGHÉTTIS BOLOGNAISE ST NECTAIRE AOP / TOMME DE BREBIS AOP YAOURT BIO LOCAL « La Fleur des Prés » FRUIT</p>