



Semaine du 20 au 24 avril 2026

Légume vert fruit
Féculent
Viande poisson œuf
Produit laitier
Produit sucré













DÉJEUNER

Local

BIO

Maison

Saison

		Local	BIO	Maison	Saison
Lundi	Salade de concombre			X	X
	Tagliatelles de la ferme d'Ozelles au St Nectaire 	X		X	
	Chou fleur BIO persillé			X	X
	Tarte au citron				
Mardi	Salade de PDT de Jullianges (43) 	X		X	
	Schnitzel (Escalope de veau pané)	X		X	
	Chou rouge carottes BIO 		X	X	
	Comté AOP* 	X			
Mercredi	Orange ou kiwi BIO*		X		X
	Wrap aux légumes			X	X
	Raviolis				
	Cantal AOP*	X			
Jeudi	Compote bio de Cohade (43) 	X	X		
	Salade coleslaw BIO* 	X	X	X	X
	Fish'n chips Frites 				
	Fourme d'Ambert GAEC Rodary* 	X			
Vendredi	Crème anglaise				
	Gaspacho Andalou BIO 		X	X	X
	Paella au poulet label rouge 			X	X
	Yaourt bio de St Jean d'Aubrigoux* 	X	X		
	Crème catalane BIO 		X	X	X
	* "aide UE à destination des écoles"				

Le principal,
Alexandre BACHELET

La secrétaire générale,
Marie-Pierre COPERET

La cheffe de cuisine,
Béatrice SIBAUD

bon appetit