

















## Semaine du 1er au 5 juin 2026

### DÉJEUNER

		Local	BIO	Maison	Saison
<b>Lundi</b>	 <b>Taboulé</b>			X	X
	<b>Rosbeef</b>	X		X	
	 <b>Haricots verts BIO</b>		X	X	X
	<b>Saint-Nectaire AOP*</b>	X			
<b>Mardi</b>	 <b>Fruit de saison BIO*</b>		X		X
	 <b>Radis beurre BIO*</b>		X		X
	<b>Sauté de porc label rouge aux pruneaux</b>			X	
	 <b>Ratatouille BIO</b>		X		X
<b>Mercredi</b>	 <b>Fourme d'Ambert GAEC Rodary*</b>	X			
	 <b>Crème dessert BIO Vitrac (43)</b>	X	X		
	 <b>Salade Ambertoise</b>	X		X	X
	<b>Chipolatas de volaille</b>				
<b>Jeudi</b>	<b>Pâtes de la ferme d'Ozelles (63)</b>	X			
	<b>Yaourt</b>	X			
	 <b>Banane BIO*</b>		X		X
	 <b>Pounti</b>			X	X
<b>Vendredi</b>	<b>Moules BIO</b>		X		
	<b>Frites</b>				
	 <b>Yaourt BIO de St Jean d'Aubrigoux (43)*</b>	X	X		
<b>Vendredi</b>	 <b>Fruit de saison BIO*</b>		X		X
	<b>Feuilleté au fromage</b>			X	
	<b>Poisson du marché</b>				
	 <b>Gratin de cardes ou de chou-fleur BIO</b>	X	X	X	X
<b>Vendredi</b>	<b>Cantal AOP*</b>	X			
	 <b>Fraises de Joze (63)</b>	X			X
<b>* "aide UE à destination des écoles"</b>					

Le principal,  
Alexandre BACHELET

La secrétaire générale,  
Marie-Pierre COPERET

La cheffe de cuisine,  
Béatrice SIBAUD

*bon appétit*