



Semaine du 8 au 12 juin 2026

















Légume vert fruit

Féculent

Viande poisson œuf

Produit laitier

Produit sucré

DÉJEUNER					Local	BIO	Maison	Saison
Lundi	 Salade composée riz tomates maïs			X	X			
	Sauté de veau à la moutarde			X		X		
	 Carottes à la crème BIO		X	X	X			
	 Fourme d'Ambert AOP GAEC Rodary*		X					
Mardi	 Pastèque BIO*		X		X			
	Asperges					X		
	Grillades de porc label rouge			X				
	Lentilles AOP de Jullianges		X			X		
Mercredi	 Fromage blanc BIO Vitrac (43) *		X	X				
	 Fruit de saison BIO*		X		X			
	Bruschetta			X				
	Brochette de volaille							
Jeudi	 Ratatouille BIO		X	X				
	Cantal AOP*		X					
	 Banane BIO*		X		X			
	 Macédoine de légumes			X	X			
Vendredi	 Omelette BIO		X					
	 Gratin de pâtes d'Ozelles		X		X			
	 Yaourt BIO de St Jean d'Aubrigoux (43)*		X	X				
	Glace et fruit de saison BIO* 			X		X		
Vendredi	 Melons BIO*			X		X		
	Poisson meunière							
	Epinards à la crème			X				
	 Saint-Nectaire AOP*		X					
	 Fraises de Joze (63)		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 appétit