



Semaine du 22 au 26 juin 2026

Légume vert fruit

Féculent

Viande poisson œuf

Produit laitier

Produit sucré








DÉJEUNER

Local

BIO

Maison

Saison

		Local	BIO	Maison	Saison
Lundi	 Rillettes de sardines BIO		X	X	
	Grillades de porc label rouge			X	
	Poêlée paysanne			X	
	 Fourme d'Ambert AOP GAEC Rodary*	X			
	 Fruit de saison BIO*		X		X
Mardi	Salade de riz de Camargue IGP maïs œuf			X	X
	 Rôti de veau	X			
	 Chou fleur et brocolis persillés BIO		X		X
	Comté AOP*				
	 Panacotta BIO et fruit de saison BIO*		X	X	X
Mercredi	Salade verte	X			
	 Lasagne bœuf	X		X	
	Saint- Nectaire AOP*	X			
	Fruits aux sirop				
Jeudi	Nems aux légumes				
	 Paleron de bœuf	X		X	
	 Jardinière de légumes BIO		X	X	X
	 Yaourt BIO de St Jean d'Aubrigoux (43)*	X	X		
	 Fruit de saison BIO*		X		X
Vendredi	Salade de lentilles AOP de Jullianges (43)	X		X	
	Quiche	X		X	
	 Haricots verts BIO		X		X
	Cantal AOP*	X			
	 Pavlova aux fraises de Joze (63)	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