



























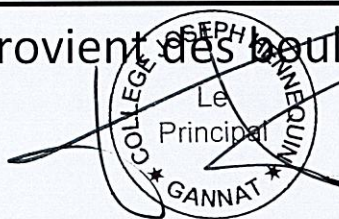
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Macédoine de légumes / Salade de maïs 	Friand à la viande 	entrée	Salade de pommes de terre 	0
Plats	Côte de porc  	Blanquette de dinde  	viande	Omelette à la ciboulette ou fromage 	FERIÉ
Légumes	Riz aux légumes 	Pâtes 	légumes	Epinards à la crème 	
Laitage	Fromage à la coupe U.E. 	Yaourt nature	fromage	Fromage	0
Dessert	Compote de pomme 	Fruit	dessert	Fruit	0

les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements fournisseurs ou des opportunités de saison

lexique	fait maison 	Indication Géographique Protégée 	produits issus de l'agriculture biologique 	Viande bovine française 	poisson pêché de manière responsable 
	produit HVE 	AOP 	production locale 	Volaille française 	Porc français 
	Aide de l'UE à destination des élèves des écoles  			Toutes les préparations sont cuisinées sur place, sauf indication produit industriel. 	

Le pain provient des boulangeries de Gannat.

Le Principal  
Mr LAGARDE Julien



La Secrétaire Générale  
Mme MIRET Myriam



Le Chef de cuisine  
Mr Chardon Frédéric