



































	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Betteraves vinaigrette / salade de maïs  	Salade verte aux croûtons 	0	Gaspacho 	Salade de choux blanc à l'indienne 
Plats	Escalope de porc Label Rouge  	Sauté de dinde marengo  	oral	Paëlla  	Pané blé, tomate, mozzarella 
Légumes	Brocolis/ choux de bruxelles 	Blé aux légumes			Salade verte
Laitage	Fromage à la coupe U.E  	Fromage à la coupe BIO U.E   	0	Fromage	Yaourt nature BIO  
Desert	Glace	Fruit	0	Crème catalane 	Fruit

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 Gestionnaire
Mme MIRET Myriam

Le Chef de cuisine
Mr Chardon Frédéric

