

SEMAINE DU

lundi 5 octobre 2026

AU

vendredi 9 octobre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Macédoine de légumes / Betteraves 	Concombres/pamplemousse local  	Salade de PDT, salade verte local  	Velouté de chou-fleur, lard grillé 	Salade de pâtes H.V.E  
Plats	Cordon bleu 	Pasta party H.V.E   	Sauté de bœuf local   	Filet de dinde local jus aux 4 épices   	Saucisse de Toulouse 
Légumes	Purée de pommes de terre local  	(sauce forestière, tomate, bleu) 	Printanière de légumes 	Panais et carottes maison 	Ratatouille maison local  
Laitage	Fromage ail et fines herbes	Fromage U.E 	Fromage	Fromage blanc	Fromage U.E BIO  
Dessert	Liégeois vanille- chocolat 	Fruit Local 	Fruit	Fondant au chocolat et crème anglaise d'Antoine 	Compote 

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
M. Virot Michel -Pierre

La Secrétaire Générale
Mme Pontes Maria

Le Chef de cuisine
M. Chardon Frédéric