SEMAINE DU lundi 16 novembre 2026 **AU** vendredi 20 novembre 2026

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Entrées	Salade verte /Surimi	Œuf dur mayonnaise	Salade de pommes de terre VG	Salade de tomates/Carottes râpées	Taboulé maison
Plats	Paupiette de veau	Filet de poisson	Quiche aux fromages	Tenders de poulet	Rôti de porc label Rouge
Légumes	Pâtes	Epinards à la crème	Salade verte	Frites	Haricots beurre
Laitage	Fromage à la coupe	Fromage blanc BIO U.E	Fromage à la coupe BIO U.E	Yaourt nature B.I.O	Fromage à la coupe U.E
Dessert	Liégeois vanille chocolat	Fruit	Compote	Gâteau maison d'Antoine	Fruit

les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnments 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
Mr Chardon Frédéric