

(sous réserve de modifications)

| |
|--------------------------------|
| LEGENDE |
| Produit local |
| Production faite maison |

| | MIDI |
|----------|--|
| LUNDI | Salade de lentilles vinaigre de framboise et oignon caramélisé Sauté de veau au citron Purée de patate douce Saint Nectaire Pomme |
| MARDI | Salade de mâche « œuf surprise » Sauté de porc à l'ananas Endive caramélisée à l'orange Vache qui rit Panna cotta rhubarbe et citron vert |
| MERCREDI | Salade au chèvre chaud rôti au miel de nos ruches Chou farci à l'auvergnate Fromage surprise Poire pochée au vinaigre balsamique |
| JEUDI | Taboulé aux pommes fruits Surprise du chef Yaourt du GAEC BAGUET Raisin |
| VENDREDI | Fromage blanc ciboulette et Chutney d'oignon Filet mignon de porc version sucré salé sauce au miel de nos ruches Gratin de pomme de terre au vieux cantal Mini Babybel Crème caramel du chef |

La Gestionnaire,
Aurore MARTROU



Le Cuisinier,
Denis BORDES



Le Principal,
Abdelkader ALIAOUI

