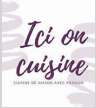


MENUS du 12 au 16 OCTOBRE 2026

Jour	Hors d'œuvre	Plat Principal / Garniture	Fromage	Dessert
Lundi	Friand au fromage	Rôti de porc Haricots beurre		Kiwi
Mardi 	Mâche	Omelette aux pommes de terre 	Camembert	Pêches au sirop
Halloween Jeudi	Potage citrouille aux cheveux de sorcière 	Poisson saupoudré d'herbes ensorcelées Smileys fantômes 		Fromage blanc coulis de fruits rouges et yeux de souris Surprise du Petit Vampire! 
Vendredi	Macédoine	Escalope de dinde Macaroni	Bûche au lait de chèvre	Gâteau d'anniversaire 

Nous nous réservons la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes de nos fournisseurs

FOURNISSEURS LOCAUX

Sarl BRUN- Chalus
Ferme Belardia- St Saud

Volaille viande
Yaourt bio



Fait maison



Bio

Maison Delbruyère – Pageas
INTERMARCHÉ – CHALUS



Végétarien

Poissonnerie
Epicerie