



Semaine du goût

Nos régions sont à l'honneur

Légende :

 Fait maison

MENU

SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026

Lundi 12		Salade normande  Saumon sauce façon beurre blanc  Haricots verts et leur poêlée de champignons Fruit au choix	 Normandie Salade normande : salade verte, camembert, tomates, pommes. Le saumon peut être pêché en basse Normandie
Mardi 13		Jambon cru ou terrine de légumes Aligot  Salade verte Pomme au four caramel beurre salé 	 Auvergne Aligot : Une purée de pommes de terre mélangée à de la tome fraîche (la tome de l'Aubrac), de l'ail, du beurre et de la crème
Mercredi 14		Charcuterie Epaule d'agneau confite  Tomate provençale  Laitage au choix Fruit au choix	 Provence Tomates à la provençale : tomates coupées en deux recouvertes de chapelure, de persil et d'ail et relevées d'un filet d'huile d'olive L'agneau peut être originaire de Provence.
Jeudi 15		Salade au bleu d'Auvergne et croûtons  Sauté de poulet à la Duchambais  Carottes persillées BIO Tarte Bouronnaise sucrée 	 Bourbonnais Duchambay : sauce à base de moutarde de Charroux Tarte Bouronnaise sucrée : pâte brisée garnie d'un appareil à base de fromage blanc
Vendredi 16		Samoussa aux légumes Rougail saucisse, riz et lentilles  Laitage au choix Fruit au choix	 Réunion Rougail saucisse : plat composé de saucisses, tomates, épices... accompagné de riz et lentilles

Le Principal,



O. BARBIER

Bon Appétit 

La Secrétaire Générale,



C. GONZALES