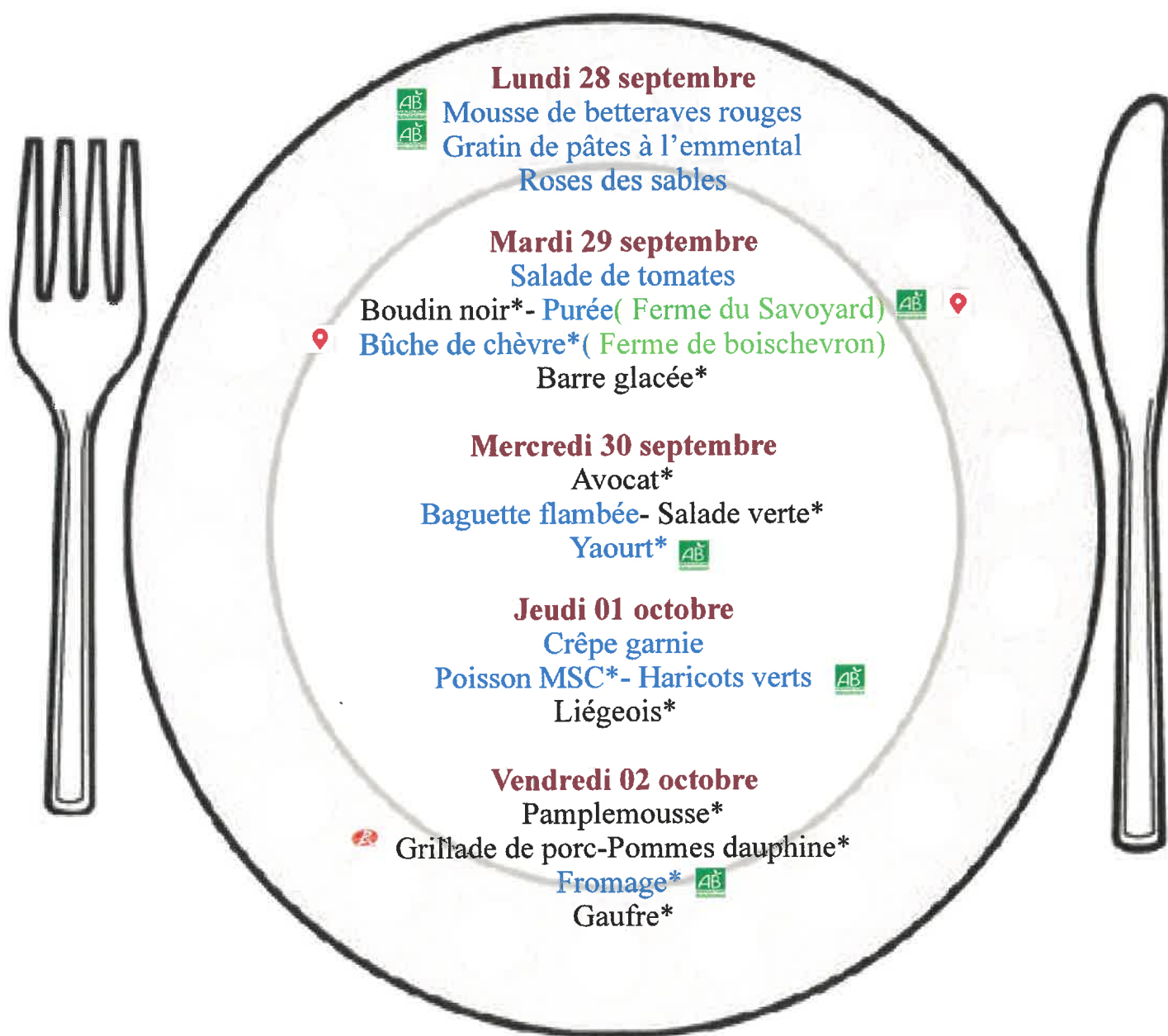


Menu

du 28 septembre au 2 octobre 2026



Lundi 28 septembre



Mousse de betteraves rouges
Gratin de pâtes à l'emmental
Roses des sables

Mardi 29 septembre

Salade de tomates

Boudin noir*- Purée(Ferme du Savoyard)



Bûche de chèvre*(Ferme de boischevron)

Barre glacée*

Mercredi 30 septembre

Avocat*

Baguette flambée- Salade verte*

Yaourt*



Jeudi 01 octobre

Crêpe garnie

Poisson MSC*- Haricots verts



Liégeois*

Vendredi 02 octobre

Pamplemousse*



Grillade de porc-Pommes dauphine*

Fromage*



Gaufre*

*Les menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problème de livraison ou de disponibilité des produits.
Tous nos plats sont faits maison hormis ceux signalés par une **

La Principale,

Nathalie Belin

La Gestionnaire,

Séverine Fernandez

La Cheffe de cuisine,

Céline Tropinat