

Logos :

- Qualité :**
 AOC
 AOP
 IGP
 STG
 LR
 AB
- Provenance :**
 Local
- Fabrication :**
 Fait maison
- Perso :**
 Anniversaires



Menus végétariens

Menu : Du 29/04 au 24/05/2024

<p>Lundi 29 / 04 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade verte et chèvre chaud - Pavé de saumon - Riz basmati - Bleu d'Auvergne - Pommes 	<p>Mardi 30 / 04 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taboulé - Sauté de boeuf à la provençale - Haricots verts à l'ail - Camembert - Tiramisu fruits rouges spéculos 	<p>Jeudi 02 / 05 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crêpes jambon fromage - Sauté de dinde à la moutarde à l'ancienne - Carottes au vin blanc - Yaourt arôme - Ananas 	<p>Vendredi 03 / 05 / 2024 </p> <ul style="list-style-type: none"> - Choux fleur vinaigrette - Oeufs au plat - Gnocchis - Boursin ail et fines herbes portion - Kiwis
<p>Lundi 06 / 05 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chou rouge - Brochette de dinde - Pommes de terre grenaille - Brique de chèvre Le Chevreu - Pommes caramel beurre salé 	<p>Mardi 07 / 05 / 2024 </p> <ul style="list-style-type: none"> - Maïs et tomates - Poêlée de courgettes - Riz pilaf - Yaourt nature L'Ecureuil glacier - Bananes 	<p>Jeudi 09 / 05 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ascension 	<p>Vendredi 10 / 05 / 2024</p>
<p>Lundi 13 / 05 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade de pâtes - Boeuf - Carottes - Crème dessert l'Ecureuil glacier - Salade de fruits frais 	<p>Mardi 14 / 05 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Endives et dés de jambon - Moules - Frites - Crème brûlée - Biscuit 	<p>Jeudi 16 / 05 / 2024 </p> <ul style="list-style-type: none"> - Lentilles vinaigrette - Oeufs florentine - Gratin de pâtes - Petits suisses aux fruits - Poires 	<p>Vendredi 17 / 05 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées - Tomates farcies - Riz - St Paulin - Fraises
<p>Lundi 20 / 05 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Férié 	<p>Mardi 21 / 05 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade de riz - Steak haché sauce au bleu - Tomate au four - Saint Nectaire laitier - Pêches 	<p>Jeudi 23 / 05 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Terrine de campagne - Escalope de veau - Haricots verts au jus - Kiri portion - Pommes 	<p>Vendredi 24 / 05 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maïs - Godiveaux - Rostis - Fromage blanc demi écrémé - Abricots

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.




Logos :

- Qualité :**
 AOC
 AOP
 IGP
 STG
 LR
 AB
- Provenance :**
 Local
- Fabrication :**
 Fait maison
- Perso :**
 Anniversaires



Menus végétariens

Menu : Du 27/05 au 21/06/2024

<p>Lundi 27 / 05 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade verte tomates mozza poivrons - Gratin de poissons 🍴 - Céréales méditerranéennes - Salers - Fraises 	<p>Mardi 28 / 05 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concombre à la crème - Boeuf à l'oignon 🍴🍷🍴 - Gratin aux 2 choux 🍴 - St Paulin - Gateau creusois 🍴🍷 	<p>Jeudi 30 / 05 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pizza 🍴 - Pillons de poulet - Crumble aux légumes du soleil 🍴 - Faisselles - Abricots 	<p>Vendredi 31 / 05 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taboulé 🍴 - Rougail saucisses 🍷 - Riz 🍴 - Bleu d'Auvergne - Bananes
<p>Lundi 03 / 06 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melon - Poulet basquaise 🍴 - Spaghettis 🍴 - Brie - Compote 🍴 	<p>Mardi 04 / 06 / 2024</p>  <ul style="list-style-type: none"> - Piémontaise 🍴 - Ratatouille - Blé 🍴 - Flamby - Nectarines 	<p>Jeudi 06 / 06 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betteraves rouges - Chili con carne 🍷🍴 - Riz basmati 🍴 - Brique de chèvre Le Chevrou 🍷 - Mousse au chocolat 🍴 	<p>Vendredi 07 / 06 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tomate à la fête - Saumon sauce oseille - Haricots verts persillés - St Moret - Salade de fruits exotiques
<p>Lundi 10 / 06 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade de riz 🍴🍴 - Sauté de boeuf à la provençale 🍴🍷🍴 - Poêlée de courgettes 🍴 - Crème dessert l'Ecureuil glacier 🍷 - Biscuit 	<p>Mardi 11 / 06 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pastèque - Dos de merlu à la moutarde à l'ancienne 🍴 - Pommes dauphines - St Félicien - Glace 	<p>Jeudi 13 / 06 / 2024</p>  <ul style="list-style-type: none"> - Mais - Purée de carottes 🍴 - Rostis - Fromage blanc de chèvre Le Chevrou 🍷 - Salade de fruits frais 	<p>Vendredi 14 / 06 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salade verte et croutons - Araignée de porc 🍷 - Ratatouille 🍴 - Cantal - Ananas
<p>Lundi 17 / 06 / 2024</p>  <ul style="list-style-type: none"> - Salade coleslaw 🍴 Oeufs au plat 🍷 - Lentilles 🍴 - Emmental - Cocktail de fruits 	<p>Mardi 18 / 06 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Melon - Steak haché sauce au bleu - Tomate au four 🍴 - Morbier - Bananes 	<p>Jeudi 20 / 06 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Choux fleur vinaigrette - Pulled pork 🍴 - Potatoes 🍴 - Yaourt nature L'Ecureuil glacier 🍷 - Salade de fruits rouges 	<p>Vendredi 21 / 06 / 2024</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quiche lorraine 🍴 - Rôti de veau 🍷 - Gratin de choux fleur 🍴 - Tomme blanche - Kiwis

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.