

Écoles primaire et maternelle de Chambon sur Voueize

MENU DU 23 AU 27 FÉVRIER 2026

LUNDI 23	FEUILLETÉ FROMAGE* STEAK HACHÉ BIO SAUCE MARCHAND DE VIN COQUILLETES BIO FRUIT
MARDI 24	WRAP AU THON ESCALOPE DE PORC (local) LENTILLES BIO (local) ST NECTAIRE (AOP) FRUITS AU SIROP*
JEUDI 26	SALADE COMPOSÉE FILET DE LIEU FRAIS PANÉ RIZ BIO YAOURT BIO* (local)
 VENDREDI 27 	POTAGE DE LÉGUMES PÂTÉ AUX POMMES DE TERRE (local) FEUILLE DE CHÊNE COUPE GLACÉE*

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE ET TOUS NOS ŒUFS SONT BIO ET LOCAUX
 TOUS NOS PLATS SONT FAIT MAISON SAUF CEUX AVEC*



Viande française



Producteur local

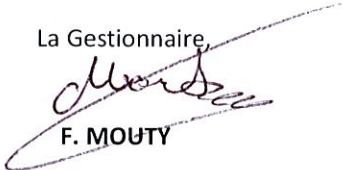


Production Maison

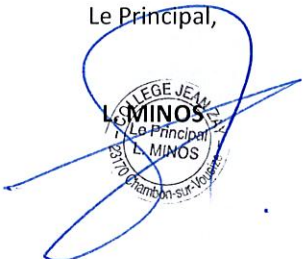


Végétarien

La Gestionnaire


 F. MOUTY

Le Principal,


 L. MINOS

Le Chef Cuisinier,

JM. BARRET