



lundi
17-sept

macédoine de légumes



tajine d'agneau



semoule aux raisins



cantal



prunes



jeudi
20-sept

céleri rémoulade



porc aux raisins blanc



pâtes

saint nectaire



poire au chocolat



mardi
18-sept

jus de raisins



tomates farcies



riz



yaourt aux fruits



spéculos



vendredi
21-sept

cervelas



saumon



pommes de terre
et coulis de courgettes



bleu



raisins noirs



mercredi
19-sept



betteraves rouges



poulet rôti



petits pois

emmental



crumble aux raisins rosés



réalisé dans nos cuisines



matière produite sur notre territoire



matière produite en Auvergne



plat réalisé à partir de produits bio



produit de saison



légumes ou fruits crus pour l'apport de vitamines et fibres

viandes, oeufs ou poissons pour l'apport de protéines

légumes et fruits cuits pour l'apport de fibres et vitamines

féculeux pour l'énergie de la journée (sucres lents)

produits laitiers pour apport en calcium

produits sucrés pour l'énergie immédiate (sucres rapides)

en option à ne pas négliger : le pain

Menus et informations sur la provenance
donnés à titre indicatif susceptible de
modifications liés à d'éventuels soucis
d'approvisionnements

