

lundi

24-sept



carottes râpées



rôti de dinde

haricots verts



crème anglaise

gâteau



jeudi

27-sept



taboulé

poisson meunière

poêlé de légumes

fromage blanc

pomme



mardi

25-sept



salade verte



lasagne



vache qui rit



compote



vendredi

28-sept



choux blanc au cantal



bœuf sauce piquante

pommes de terre vapeur



salade de fruits au sirop

mercredi

26-sept



choux fleurs vinaigrette



sauté de porc

riz



saint nectaire



pêche



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

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

produits laitiers pour apport en calcium

produits sucrés pour l'énergie immédiate (sucre 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

