

lundi

01-oct



salade de pâtes (thon, maïs, olives)

sauté de bœuf



carottes



camembert



poire

mardi

02-oct



tomates en vinaigrette



brandade de morue



pana cotta



coulis de fruits rouges



mercredi

03-oct



haricots verts en vinaigrette



pâtes



bolognaise



kiri

banane

jeudi

04-oct



friand au fromage

sauté de volaille



haricots verts



liégeois vanille



vendredi

05-oct

macédoine de légumes



rôti de porc



blé pilaf

tomme de Rochefort



raisins blancs



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 (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

