

lundi
08-oct

GALETTE BRETONNE

POISSON SAUCE DE LA MER

LEGUMES DU MARAICHER

FROMAGE BLANC

FAR BRETON

vendredi
12-oct

potage façon GARBURE

MANCHONS DE CANARD CONFIT

HARICOTS BLANCS

OSSAU IRATY

MINI CANNELE et DEMI POIRE DU QUERCY

mardi
09-oct

ENDIVES ET DES DE MUNSTER

CHOUROUTE

POMMES DE TERRE VAPEUR

FORET NOIRE

jeudi
11-oct

salade verte

GRATIN DE CROZETS AU REBLOCHON

JAMBON CRU

COMPOTE DE POMMES DE LA VALLEE DU RHÔNE

mercredi
10-oct

TARTE AUX OIGNONS

JOUES DE BŒUF A LA BOURGUIGNONNE

CAROTTES SAUTEES

COMTE

RAISINS







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



