



*lundi*  
03-déc

choux rouges en vinaigrette sucrée au miel

blanquette de veau aux champignons



pâtes

yaourt aux fruits



biscuit

*mardi*  
04-déc

macédoine de légumes



saucisse de volaille

haricots blancs à la tomate façon cassoulet



comté



clémentines



*mercredi*  
05-déc



potage de légumes



quiche au thon



salade



bleu



gâteau au chocolat



*jeudi*  
06-déc

salade de pommes de terre



poulet rôti



brocolis



brie



poire

*vendredi*  
07-déc

salade verte et dès de fromage



gratin de quenelle de brochet

riz

compote pomme et fraise



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

