

Menu restaurant scolaire

lundi
23-mai

concombre à la crème

rôti de dinde

haricots verts bio

riz au lait BIO

mardi
24-mai

saucisson

saumon

pommes de terre

camembert

fruit de saison

MERCREDI
25-mai

salade de tomates

sauté de veau

pâtes bio







fromage de chèvre







pêche au sirop

jeudi
26-mai

vendredi
27-mai

Week-end
de l'Ascension

-  légumes ou fruits crus pour l'apport en vitamines et en fibres
 -  viandes, poissons, œufs ou légumineuses pour l'apport en protéines
 -  légumes ou fruits cuits pour l'apport en vitamines et en fibres
 -  féculents (sucres lents) pour l'énergie de la journée
 -  produits laitiers pour l'apport en calcium
 -  produits sucrés (sucres rapides) pour l'énergie immédiate
- en option à ne pas négliger : le pain issu d'une farine locale

-  repas végétarien
-  réalisé dans nos cuisines
-  matière produite sur notre territoire
-  matière produite en Auvergne
-  plat réalisé à partir de produits BIO
-  produit de saison



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