

# Menu restaurant scolaire

## Menu à l'envers

lundi  
30-mai

glace au melon

poisson

riz BIO

fromage de brebis

cake à la carotte

mardi  
31-mai

pastèque

parmentier végétal aux lentilles

saint nectaire

compote BIO et biscuit

MERCREDI  
01-juin

salade coleslaw

rôti de veau

petits pois

brie

gâteau

jeudi  
02-juin

salade de blé

sauté de porc

courgettes sautées

cantal

fruit de saison







vendredi  
03-juin







salade de tomates

fricassé de poulet sauce au chorizo

pâtes BIO

flan à la vanille

-  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

# Menu restaurant scolaire

t

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