

Menu restaurant scolaire

lundi
06-juin



PENDECOTE

mardi
07-juin

feuilleté viande

cabillaud sauce crustacé

pois gourmand

fromage blanc bio

abricots

MERCREDI
08-juin



radis beurre

cuisse de poulet

gnocchis à la tomate

crème anglaise

brownie

jeudi
09-juin


melon

tomates farcies

riz bio

yaourt aux fruits bio

vendredi
10-juin















feuilleté fromage

oeufs béchamel

épinards

banane bio

-  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