

Menu restaurant scolaire

SEMAINE DE LA FRAICHE ATTITUDE

lundi
13-juin

salade courgettes
râpées et risetti

rôti de porc bio

duo de carottes

babybel

fruits rouges

mardi
14-juin 

melon jaune

pizza aux légumes

salade verte bio

bûche de chèvre

compote pomme
cannelle

MERCREDI
15-juin 

taboulé menteur au
chou fleur

ragoût d'agneau

pommes de terre
vapeur

yaourt nature bio

pêche plate pochée

jeudi
16-juin

betteraves râpées

poulet basquaise

riz bio

bleu

glace noix de coco

vendredi
17-juin







tomates hautes en
couleurs







filet de merlu

haricots plats

saint marcelin

gâteau chocolat à la
courgette

-  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