

Menu restaurant scolaire

lundi
20-juin

avocat

sauté de porc

haricots beurre bio

semoule au lait et caramel bio

mardi
21-juin

jambon blanc cornichon

poulet sauce chasseur

pommes de terre

reblochon

pastèque

MERCREDI
22-juin

salade verte bio

pennes à la tomate gratinées au fromage

petits suisses nature

cocktail de fruits au sirop

jeudi
23-juin

carottes râpées

saumon grillé

riz bio

cantal bio

invisible aux pommes

vendredi
24-juin

salade de pâtes au surimi

rôti de boeuf

courgettes sautées bio

fourme d'Ambert

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