

Menu restaurant scolaire

 **lundi**
27-juin

pastèque


chili sin carné


riz


liégeois à la vanille

mardi
28-juin

concombre
 

sauté de veau au chorizo


poelée campagnarde

camembert bio


gâteau au yaourt


MERCREDI
29-juin 

oeufs durs mayonnaise

brandade de morue


salade verte bio


cantal bio


nectarine


jeudi
30-juin

cake au thon


paupiette de porc


salsifis


yaourt brassé bio
 

abricots


vendredi
01-juil







radis beurre








colombo de poulet
 

semoule bio
 

tomme blanche bio


pomme au four


-  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