

lundi

26-nov



velouté de panais



pâtes

bolognaise



emmental

raisins



jeudi

29-nov

salade verte



pot au feu



pommes de terre et légumes



tomme de rochefort



compote de pêche

mardi

27-nov

céleri rémoulade

poisson

riz

yaourt aux fruits



biscuit

vendredi

30-nov

lentilles en salade

rôti de dinde

haricots mange tout



bleu



kaki



mercredi

28-nov

taboulé

rôti de porc

choux fleurs

saint nectaire

kiwi



réalisé dans nos cuisines

matière produite sur notre territoire

matière produite en Auvergne

plat réalisé à partir de produits bio

produit de saison



 légumes ou fruits crus pour l'apport de vitamines et fibres

 viandes, oeufs ou poissons pour l'apport de protéines

 légumes et fruits cuits pour l'apport de fibres et vitamines

 féculents pour l'énergie de la journée (sucres lents)

 produits laitiers pour apport en calcium

 produits sucrés pour l'énergie immédiate (sucre rapides)

en option à ne pas négliger : le pain

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

