lundi
17-déc

salade de riz (jambon-maïs-emmental)

steak haché de bœuf

haricots verts

kaki

jeudi
20-déc

poireaux vinaigrette

pâtes aux

deux saumons

saint nectaire

clémentine

Joyeuses Fêtes

mardi
18-déc

velouté de potimarron et brisure de chataigne

rôti de veau

flan aux légumes et étoile de Noël

coupe surprise glacé

vendredi
21-déc

salade

pommes de terre au reblochon

jambon blanc

yaourt nature

gourmandises de l'avant

mercredi
19-déc

ACCUEIL DE LOISIRS

carottes râpées

escalope de volaille

petits pois

semoule au lait

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 frutis 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