

lundi
23-sept



taboulé

rôti de dinde



haricots verts



fromage blanc



raisins noirs



jeudi
26-sept

pastèque



poisson meunière



poêlée de légumes



crème anglaise

gâteau au chocolat



mardi
24-sept



salade verte

lasagne



vache qui rit

compote



vendredi
27-sept

betteraves rouges



bœuf sauce piquante



pommes de terre vapeur



bleu



pomme



mercredi
25-sept



choux fleurs vinaigrette

sauté de porc



riz

saint nectaire



pêche



réalisé dans nos cuisines

matière produite sur notre territoire

matière produite en Auvergne

plat réalisé à partir de produit 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 (sucres 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