

lundi  
30-sept

tomates en vinaigrette



sauté de bœuf



riz



camembert

poire



jeudi  
03-oct

feuilleté à la viande



sauté de volaille



haricots verts



liégeois vanille



mardi  
01-oct

salade verte



brandade de morue



panna cotta

coulis de fruits rouges



vendredi  
04-oct

macédoine

rôti de porc



blé pilaf / brocolis

tomme de Rochefort



raisins blancs



mercredi  
02-oct

choux fleurs vinaigrette



pâtes bolognaises



emmental

banane



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 (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