



lundi
07-oct

Ce repas nous transporte en 1930



SOUPE A L'OIGNONS / EMMENTAL

JOUES DE BŒUF



MIJOTE DE LEGUMES OUBLIES



CHOUX A LA CREME



jeudi
10-oct

L'an 2000 et l'envie de nouveauté laissent une belle place au sucré-salé qui nous fait voyager!!

SALADE DE CEREALES AUX CRAMBERRIES



PORC AU CAMEL



MAÏS A CROQUER

FICELLO

SALADE AUX 5 FRUITS

mardi
08-oct

Les classiques de la gastronomie dans les années 50

POUSSES DU JARDIN



PINTADE

PETITS POIS

TOMME DE MONTAGNE



GATEAU ROULE A LA CONFITURE



vendredi
11-oct

2030: A quoi pourrait ressembler notre mode de consommation dans 10 ans?

CHAMBOULE TOUT CAROTTES / CHEVRE



BROCHETTE DE VOLAILLE

FLANS DU FUTURE

SURPRISE DE MES 30 ANS

mercredi
09-oct

1980 : L'influence des grands chefs



ASPERGES ET ŒUF

SAUMON A L'OSEILLE

RIZ PILAF



VACHERIN

- 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

