

*lundi*

09-mars

falabel coulis de carottes

saumon

purée de buternut



mimolette

clémentines

*mardi*

10-mars

salade verte



poulet au pesto



mélange de légumes verts : haricots, flageolets et fèves

chèvre frais aux herbres

kiwi



*mercredi*

11-mars



asperges

gratin d'œuf sauce mornay



riz

emmental

banane



*En référence à la fête d' HOLI en Inde, le restaurant scolaire proposera un menu de couleur différente chaque jour!*

*jeudi*

12-mars

quartiers de pamplemousse

jambon braisé

purée de vitelotte



yaourt aux myrtilles



*vendredi*

13-mars

terrines de volaille



roti de porc aux champignons



lentilles



crème au chocolat



repas végétarien



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, poissons, oeuf ou légumineuses 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 issue d'une farine local

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