

lundi
23-mars

macédoine de légumes

saucisse

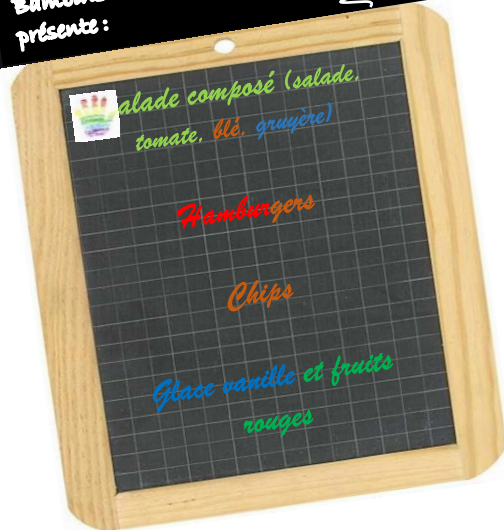


lentilles



buchette de chèvre

mandarine



mardi
24-mars

céleri rémoulade



chili végétal

riz



saint nectaire



fruit au sirop

vendredi
27-mars



concombre et dès de féta

poisson

gratin de chou fleur



et brocoli



gâteau roulé à la confiture



mercredi
25-mars



taboulé



poulet rôti



haricots verts



tomme



kiwi



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