

lundi  
30-mars

salade de riz



rôti de dinde



courgettes



kiri

pomme



mardi  
31-mars

macédoine de légumes

omelette

gnocchis



brie



fruit de saison

mercredi  
01-avr

charcuterie

lasagne de saumon et légumes



salade verte

fromage blanc



au sucre



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 (sucres 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



vendredi  
03-avr

salade de pommes de terre (jambon,

maïs et emmental)



sauté de bœuf



haricots verts

poire

