

lundi
27-avr

haricots verts vinaigrette



pâtes façon bolognaise au soja



emmental rapé



orange



jeudi
30-avr



salade composée (salade, maïs, tomates)

steak haché

lentilles



bleu

glace aux fruits

mardi
28-avr



carottes râpées



sauté de porc

flageolets

yaourt nature



pêche au sirop



vendredi
01-mai



mercredi
29-avr



salade de pommes de terre



émincé de volaille



gratin de côte de blettes



fruit frais et chantilly



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