

lundi
02-nov

salade de risettis



poisson



gratin de courgettes



emmental

orange



jeudi
05-nov

terrine



sauté d'agneau



haricots plats



samos



banane



mardi
03-nov

endives et maïs



tortilla aux pommes de terre et fromage



crème caramel

vendredi
06-nov

salade verte



rôti de porc



pâtes



brie



compote



mercredi
04-nov



salade coleslaw

sauté de volaille à la crème



riz

fromage de chèvre



ananas au sirop



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

féculeux 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