

lundi
16-nov



salade



tajine de dinde



semoule



brie



compote



mardi
17-nov

chou fleur vinaigrette



blanquette de veau



riz

bleu



banane bio



mercredi
18-nov



fonds d'artichauts au thon



steak haché de bœuf



gnoochis



fromage blanc bio



coulis framboise



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

jeudi
19-nov

velouté de potimarron crémé et emmental
râpé



sauté de porc aux oignons



haricots verts bio



pomme



vendredi
20-nov

salade de pommes de terre



poisson



poêlée de légumes

fromage frais



orange bio

