

lundi

30-août

mardi

31-août

mercredi

01-sept

jeudi

02-sept

vendredi

03-sept



salade verte bio



taboulé



salade de tomates



feuilleté au fromage



betteraves rouges

saucisse

pois chiches à l'oriental

grillade de porc



steak haché bio



poisson pané



lentilles



ratatouille



haricots plats

petits pois carottes



riz bio



bleu

saint nectaire

yaourt nature bio



cantal

babybel



compote sans sucres ajoutés



flan

tarte aux pommes



banane bio



pêche



Veillée Ados de la Passerelle su 31/09



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

vianes, 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

