




Menu restaurant scolaire

lundi
13-mars 


radis beurre

semoule bio

légumes à couscous

cantal

compote bio 

mardi
14-mars

mâche 

escalope de dinde à la crème

pommes de terre rissolées

yaourt au lait de chèvre bio 

MERCREDI
15-mars 

crêpes au jambon

sauté de boeuf 

petits pois bio 

salade de fruits d'hiver 

jeudi
16/03/2023
Menu des Bambins de Saint-Georges

bâtonnets au fromage +
salade verte bio 

bolognaise 

pâtes 

glace fruit de la passion

vendredi
17-mars







taboulé

perche







purée de potiron 

fromage de brebis bio 

orange 

-  légumes ou fruits crus pour l'apport en vitamines et en fibres
-  viandes, poissons, œufs ou légumineuses pour l'apport en protéines
-  légumes ou fruits cuits pour l'apport en vitamines et en fibres
-  féculents (sucres lents) pour l'énergie de la journée
-  produits laitiers pour l'apport en calcium
-  produits sucrés (sucres rapides) pour l'énergie immédiate

en option à ne pas négliger : le pain issu d'une farine locale

-  repas végétarien
-  réalisé dans nos cuisines
-  matière produite sur notre territoire
-  matière produite en Auvergne
-  plat réalisé à partir de produits BIO
-  produit de saison



Menus et informations sur la provenance donnés à titre indicatif susceptible de modifications liées à d'éventuels soucis d'approvisionnements