

Menu restaurant scolaire

lundi
20-mars

céleri remoulade

saucisse de volaille

purée

yaourt aux fruits bio




mardi
21-mars

salade de riz, tomates
et macédoine

boulettes de soja

ratatouille

pavé d'Affinois

poire

MERCREDI
22-mars

carottes râpées

palette de porc

lentilles bio au jus

fromage blanc bio et
crème de marron




jeudi
23-mars

**Menu des Bambins
de Teilhède**

salade verte bio et
chèvre chaud

rôti de veau

gratin de chou fleur

brownie

vendredi
24-mars







betteraves rouges bio
vinaigrette







lasagnes saumon et
légumes du soleil

morbier

clémentine



-  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

**Combrailles,
Sioule & Morge**
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

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