

Menu restaurant scolaire

lundi
27-mars

macédoine de légumes

sauté de porc

purée de patate douce

yaourt à la vanille bio



mardi
28-mars

concombres au fromage blanc

bœuf braisé

haricots verts bio

gâteau au yaourt



MERCREDI
29-mars

surimi

blanquette de volaille

riz

yaourt nature bio

orange



jeudi
30-mars

salade de risetti aux maïs et emmental

poisson

carottes sautées

mousse au chocolat




vendredi
31-mars







salade de pdt, tomates dés emmental







quiche aux légumes

salade verte bio

compote pomme cassis



-  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