

Menu restaurant scolaire

Semaine du Littoral

lundi
03-avr

rillettes de thon

sauté de volaille

semoule bio

port salut

poire

mardi
04-avr

carottes râpées

moules à la crème

pommes risolées

tomme bio

fruits au sirop

MERCREDI
05-avr

radis beurre

sauté de bœuf

purée de potiron

camembert bio

gâteau breton

jeudi
06-avr

mâche

paëlla

île flottante







vendredi
07-avr







crêpe au fromage

falafels

brocolis bio

banane bio

-  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