

# Menu restaurant scolaire

lundi  
24-avr

rosette beurre

cabillaud sauce  
crustacé

semoule bio

fromage de brebis bio

pomme Canada

mardi  
25-avr

salade verte bio et dés  
d'emmental

rôti de porc

petits pois

roulé à la confiture

MERCREDI  
26-avr

salade de lentilles  
échalote

veau marenco

duo de carottes

yaourt au lait de chèvre  
bio

poire

jeudi  
27 avril

Menu des Bambins de  
Saint-Quintin

concombres vinaigrette

cari de poulet

riz

yaourt à la fraise bio

tranche de brioche







vendredi  
28-avr







céleri rémoulade

omelette aux pommes  
de terre

fourme d'Ambert

compote pomme  
framboise 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