

lundi

15-avr



salade verte



rôti de dinde



jardinière de légumes

fromage frais



far breton



jeudi

18-avr

salade de lentilles et tomates



sauté de porc au curry



purée de carottes



fromage blanc



biscuit

mardi

16-avr

sardines



blanquette de veau



riz



fourme d'Ambert



poire



vendredi

19-avr

charcuterie



poisson

épinards et pommes de terre



saint nectaire



pomme



mercredi

17-avr



taboulé

potée



choux, carottes, navets

tomme de montagne



bananes



réalisé dans nos cuisines



matière produite sur notre territoire



matière produite en Auvergne



plat réalisé à partir de produits bio



produit de saison

légumes ou fruits crus pour l'apport de vitamines et fibres

viandes, oeufs ou poissons pour l'apport de protéines

légumes et fruits cuits pour l'apport de fibres et vitamines

féculents pour l'énergie de la journée (sucres lents)

produits laitiers pour apport en calcium



en option à ne pas négliger : le pain

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