

lundi
14-juin

betteraves rouges bio et chlorophille de persil

poisson à l'estragon

ratatouille à l'origan

brie

prunes



mardi
15-juin

salade verte, cerfeuil et coriandre

gratin de pommes de terre au thym et au cantal



fromage blanc BIO

fruits au sirop léger



semaine
fraîch'
attitude

jeudi
17-juin

tartine de saumon à l'aneth

filet de poulet à la crème parfum de sauge

petits pois bio



fruits d'été à la menthe



carottes vinaigrette à l'huile de verveine citronnée

pâtes BIO

sauce façon carbonnara

emmental

ananas rôti au romarin

repas végétarien

réalisé dans nos cuisines

matière produite sur notre territoire

matière produite en Auvergne

plat réalisé à partir de produit bio

produit de saison

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

viandes, poissons, oeuf ou légumineuses 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

produits sucrés pour l'énergie immédiate (sucres rapides)

en option à ne pas négliger : **le pain issue d'une farine local**

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



mercredi
16-juin



riz

comté

glace aux herbes

vendredi
18-juin

salade de tomates au basilic

blanquette de veau et ciboulette

