

*lundi*  
21-juin

**terrines**



**émincé de volaille**



**brocolis BIO**



**fromage blanc BIO**



**fruit de saison**



*jedi*  
24-juin

**salade BIO**



**croque fromage**



**printanière de légumes**



**gâteau aux noisettes**



*mardi*  
22-juin

**carottes râpées**



**poisson**

**noisette de polenta**

**bleu**



**cocktail de fruits**



*vendredi*  
25-juin

**betteraves rouges BIO**



**pommes de terre**

**à la bolognaise**



**fraises chantilly**



*mercredi*  
23-juin



**radis**

**sauté de veau**



**pâtes**

**fromage frais**



**compote BIO**



**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 (sucre rapides)

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

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