

lundi
07-juin

melon



sauté de porc **BIO**



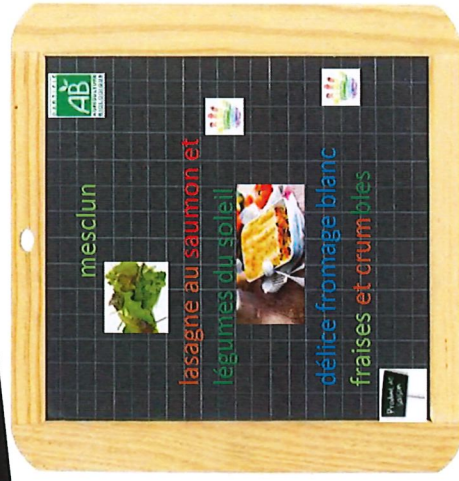
tomate à la provençale



fromage **Bio**



gâteau aux poires



mardi
08-juin

salade de pâtes (jambon, maïs, emmental)



rôti de dinde



gratin de choux fleur **BIO**



crème dessert



mercredi
09-juin



surimi

emincé de bœuf



jardinière de légumes



yaourt nature **BIO**



pêche



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

clafoutis au fromage de chèvre

vendredi
11-juin



taboulé



carottes sautées à la crème



compote pomme fraise bio

