

lundi

17-mai

fougasse aux olives



émincé de bœuf BIO

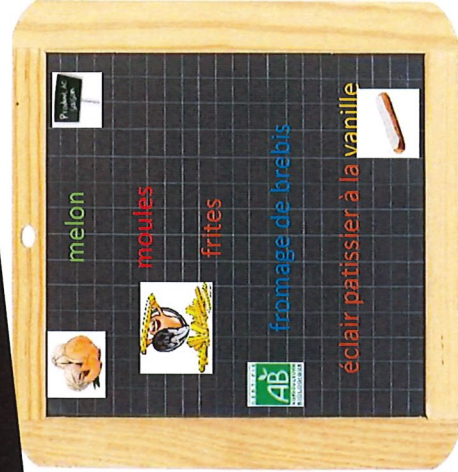


haricots plats

kiri



nectarine



mardi

18-mai

salade de tomates et mozarella



sauté de volaille



semoule



yaourt aux fruits BIO



vendredi

21-mai

macédoine de légumes



œufs brouillés



riz bio



brie



fraises



mercredi

19-mai

salade verte



rôti de porc BIO



duo de chou fleur et brocoli BIO



bleu



dés de pain d'épices et compote



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, œuf 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