

*lundi*  
03-mai



salade de rizetti



poisson pané



courgettes BIO

saint nectaire



pomme



*jeudi*  
06-mai



feuilleté à la saucisse



saumon

carottes



déllice fromage blanc BIO, banane BIO et  
chocolat



*mardi*  
04-mai



salade bio

tortilla aux pommes de terre



brie

sorbet

*vendredi*  
07-mai



betteraves rouges



sauté de porc

riz BIO



emmental

fruit de saison



*mercredi*  
05-mai



salade de tomates

émincé de volaille



pâtes BIO

emmental râpées



tarte aux abricots

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