

lundi
04-mars

 salade de pâtes (thon, maïs, olives)

rôti de porc

 gratin de brocolis

kiri

kiwi



galette de sarasin au jambon et fromage

salade verte

yaourt à la fraise

mini gaufre



jeudi
07-mars

 friand au fromage

bœuf braisé

carottes

pomme à la confiture



vendredi
08-mars

salade verte

cabillaud

riz

morbier

compote



betteraves rouges

mercredi
06-mars

concombres

émincé de volaille au jus

petits pois

bleu

fruits au sirop



réalisé dans nos cuisines

matière produite sur notre territoire

matière produite en Auvergne

plat réalisé à partir de produits bio

produit de saison

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

 viandes, oeufs ou poissons 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

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