

lundi
18-mars

radis



jambon braisé



purée de céleris et betteraves



bavarois aux fruits rouges

En référence à la fête d' HOLI en Inde, le restaurant scolaire proposera un menu de couleur différente chaque jour!

jeudi
21-mars

carottes râpées



saumon



patate douce

mimolette

orange



mardi
19-mars

salade de légumes et maïs



omellette

pommes de terre sautées



emmental



fruit exotique

vendredi
22-mars

choux fleurs

blanquette de veau



riz



fromage de chèvre

poire chantilly

mercredi
20-mars



méli mélo de légumes secs en vinaigrette



émincé de volaille sauce chlorophylle



haricots verts

glace menthe chocolat



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

en option a 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