

lundi  
25-mars

macédoine de légumes

saucisse

lentilles



buchette de chèvre

mandarine



jeudi  
28-mars



carottes râpées



sauté de porc



pommes de terre risolées



camembert

compote



mardi  
26-mars

charcuterie

lasagne de saumon et légumes

salade verte



fromage blanc

au sucre



vendredi  
29-mars



betteraves rouges



bœuf sauce piquante



riz

saint nectaire



fruit de saison



mercredi  
27-mars



taboulé

poulet rôti

haricots verts



tomme



kiwi



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 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