

lundi

14-janv



potage de vermicelles



parmentier de courgettes



fromage blanc



pomme



jeudi

17-janv



taboulé



aiguillettes de fish

brocolis

maroille



kaki



mardi

15-janv



salade rouge



blanquette de volaille



aux champignons

riz



flan nappé caramel

vendredi

18-janv



salade d'orange



sauté de veau



blé

bleu



compote



mercredi

16-janv



velouté de carottes



lasagne saumon

et épinard

fromage de chèvre



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

produits sucrés pour l'énergie immédiate (sucre 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

