

MENU AOÛT

2024

Centre de loisirs

LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1 ^{er}	VENDREDI 2
<p>Cuisse de poulet </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Cantal </p> <p>Compote </p> <p>Pain BIO</p>	<p>Salade de riz </p> <p>Quiche au thon</p> <p>Salade verte </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain BIO</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Galette de seitan sce tomate</p> <p>Pâtes et courgettes </p> <p>Brie</p> <p>Melon et pastèque </p> <p>Pain</p>	<p>Radis sauce tartare</p> <p>Rôti dinde au caramel</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Financiers</p> <p>Pain BIO</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Couscous de légumes</p> <p>Semoule </p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain BIO</p>

LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
<p>Pastèque </p> <p>Normandin de veau sce moutarde</p> <p>Pâtes </p> <p>Fromage fondu</p> <p>Compote </p> <p>Pain BIO</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Omelette nature </p> <p>Ratatouille et riz </p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain BIO</p>	<p>Boeuf à la provençale</p> <p>Pommes de terre </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fraise à la chantilly</p> <p>Pain</p>	<p>Salade de tomates</p> <p>Filet de Colin sce curry</p> <p>Coeur de blé </p> <p>Ossau-Iraty </p> <p>Gâteau au yaourt et Pépites de chocolat</p> <p>Pain BIO</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Lasagnes aux courgettes Et chèvre</p> <p>Salade verte </p> <p>Yaourt à la fraise</p> <p>Melon </p> <p>Pain BIO</p>

Le menu directement sur votre smartphone. Scannez-moi



Produit issus de l'agriculture biologique

Le chemin des labels de qualité



Produit d'Indication Géographique protégée
Indique une origine géographique.



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadres du programme de l'UE à destination des écoles.



Produit local : qui sont fabriqués dans la région Auvergne Rhône Alpes.



Poissons issus d'une pêche durable, principalement MSC, qui garantit un stock de poissons durable, un impact environnemental minimisé et une gestion efficace de la pêche.



Produit d'Appellation d'Origine Protégée. Indique un savoir-faire dans une zone géographique.



80 % de nos plats sont fabriqués maison.

Le pain servi dans les restaurants scolaires est fabriqué à partir de farines issues de la région d'Auvergne.

Les informations concernant les allergènes susceptibles de se trouver dans nos recettes sont disponibles auprès des responsables des restaurants scolaires.

Menu donné à titre indicatif susceptible de modifications liées à d'éventuels soucis d'approvisionnements