

MENU AOÛT
2024
Centre de loisirs

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Salade de tomates Parmentier de truite Pavé Corrézien Fruit de saison Pain BIO	Salade verte et bleu d'Auvergne Rôti de veau Vallée d'Auge Semoule Melon Pain BIO	Menu végétarien Concombre bulgare Chili sin carne Boulgour Flan pâtissier Pain BIO	FERIE	Menu végétarien Sandwich végétarien Chips Yaourt à boire Glacé Pain BIO

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Melon Pavé de Colin sce ciboulette Brocolis et Pommes de terre Fromage blanc et crème de marrons Pain BIO	Escalope de poulet sce crème Courgette poêlées Comté Fruit de saison Pain BIO	Menu végétarien Oeuf dur mayonnaise Curry de pois chiches Riz Emmental Compote Pain	Menu végétarien Salade de tomates Clafoutis aux légumes d'été Salade verte Petit suisse nature Crêpes au chocolat Pain BIO	Rôti de dinde froid, Mayonnaise Salade de lentilles Tomme givrée Fruit de saison Pain BIO

Le menu directement sur votre smartphone. Scannez-moi



AB **Produit issus de l'agriculture biologique**

Le chemin des labels de qualité

Produit d'Indication Géographique protégée
Indique une origine géographique.

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

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

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

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