













MENU AOÛT 2024

Centre de loisirs


LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Colombo de poulet	Salade de tomates jaunes	Menu végétarien	Menu végétarien	Pas de Restauration ce jour
Riz 	Filet de Colin sce citron 	Pizza aux fromages	Salade d'été aux pommes de terre	
Cantal 	Pâtes 	Salade verte 	Yaourt à boire	
Fruit de saison 	Tomme de Savoie 	Fromage blanc 	Fruit de saison 	
Pain BIO	Melon 	Compote 	Pain BIO	

Le menu directement sur votre smartphone. Scannez-moi




 **Produit issus de l'agriculture biologique**



Le chemin des labels de qualité

 **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'Indication Géographique protégée**
Indique une origine géographique.

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

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

Produits locaux

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

 **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