

MENU JUILLET

2024

Centre de loisirs

LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
<p>Cuisse de poulet barbecue </p> <p>Purée de carottes </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain BIO</p>	<p>Concombre sce bulgare </p> <p>Filet de Hoki Sce tomate </p> <p>Brocolis et boulgour </p> <p>Cancoillotte</p> <p>Compote </p> <p>Pain BIO</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Quiche à la courgette et chèvre</p> <p>Salade de tomate</p> <p>Yaourt à la myrtille </p> <p>Fraises et madeleine </p> <p>Pain</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Bolognaise de bœuf</p> <p>Pâtes </p> <p>Fromage fouetté </p> <p>Ananas chantilly</p> <p>Pain BIO</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade d'été aux pommes de terre</p> <p>Cantal </p> <p>Melon </p> <p>Pain BIO</p>

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
<p>Pavé de truite sauce crème, ciboulette</p> <p>Coeur de blé </p> <p>Fromage</p> <p>Flan vanille et caramel</p> <p>Pain BIO</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Tajine de légumes</p> <p>Semoule </p> <p>St Nectaire </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain BIO</p>	<p>Salade de haricots Verts </p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Pastèque </p> <p>Pain BIO</p>	<p>Taboulé </p> <p>Navarin d'agneau À la provençale</p> <p>Courgettes sautées </p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Palmiers</p> <p>Pain BIO</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Salade d'été aux pâtes</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison </p> <p>Pain</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