

MENUS DE LA SEMAINE

LUNDI

15-déc

Endives bio et noix



Saucisse d'agneau



Haricots plats à la sauce tomate bio



Fourme d'Ambert bio AOP



Poire au sirop

MARDI

16-déc

Jus de pommes bio
Pain nordique et rillettes au saumon



Rôti de dinde sauce aux cèpes



Gratin dauphinois bio aux châtaignes du Limousin



Brie bio



Croquant chocolat praliné et papillotes

MERCREDI

17-déc

Salade de penne et maïs bio au thon



Sauté de boeuf bio



Carottes bio



St Nectaire bio AOP



Clémentine bio



JEUDI

18-déc

Pâté de campagne de bœuf bio



Gratin de poisson MSC et fruits de mer



Riz bio



Compote pomme-coing bio



VENDREDI

19-déc



Macédoine mayonnaise



Croque monsieur omelette bio et épinards bio en béchamel



Salade verte bio



Crème dessert bio au chocolat



Sablé de Noël aux 4 épices



LEGENDE



Fait par nos soins



Matière produite sur le territoire



Réalisé à partir de produits bio



Menu des Bambins



Matière produite en Auvergne



Produit de saison



Repas végétarien

NB: sous réserve de modification pour un produit équivalent.
Aucun fromage au lait cru ne peut être servi aux enfants de maternelle :
un fromage de substitution sera donc proposé.

La liste des allergènes* est visible sur le portail famille et en cuisine/réfectoire.