

# MENUS DE LA SEMAINE

Combrailles,  
Sioule & Morge  
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

## LUNDI

16-mars

Salade de riz, pois chiches, maïs  
et petits pois bio



Poisson MSC pané



Yaourt nature bio



Banane bio



## MARDI

17-mars

Quiche au fromage



Sauté de porc bio à la tomate



Haricots verts bio



Crème dessert bio au chocolat



Kiwi bio



## MERCREDI

18-mars

Maquereau à la moutarde

Escalope de volaille à la crème



Purée de courges bio



Bleuet des prairies



## JEUDI

19-mars

Potage de légumes bio



Sauté de veau forestier



Coquillettes bio



Cantal bio AOP



Roulé à la confiture de fraise



## VENDREDI

20-mars

Céleri remoulade bio



Omelette bio



Pommes de terre bio  
rissolées



Fourme d'Ambert bio AOP



Compote de pomme bio



## LEGENDE



Fait par nos soins



Matière produite sur le territoire



Réalisé à partir de produits bio



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles



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.