Combrailles, Sioule & Morge
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

# MENUS
## DE LA SEMAINE

| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| 02-nov | 03-nov | 04-nov | 05-nov | 06-nov |
| **Salade de choux fleurs** | **Endives et pomme *** | **Rillettes de volaille et cornichon** | **Carottes rapées *** | **Salade de riz, petits pois et maïs** |
| **Nuggets de blé** | **Sauce façon carbonara aux lardons** | **Filet de poisson label MSC** | **Sauté d'agneau** | **Sauté de porc** |
| **Haricots beurre** | **Spaghettis** | **Ratatouille et boulgour** | **Mogettes de Vendée Label Rouge** | **Gratin de courges** |
| **St Nectaire AOP** | **Emmental rapé** | **Fromage de brebis** | **Pavé correzien** | **Fromage blanc nature** |
| **Pomme** | **Abricots au sirop** | **Quatre quarts** | **Crème dessert au chocolat** | **Poire** |

## LEGENDE

- Fait par nos soins
- Matière produite sur le territoire
- Composé exclusivement de produits bio
- **Produit avec au moins un ingrédient bio**
- Menu des Bambins
- Matière produite en Auvergne
- Produit de saison
- Repas végétarien
- Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles

**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.**

* Assaisonnement à part