

Elaboré et/ou cuisiné sur place



Produit issu de la filière bio



Origine de nos viandes



Plat végétarien






















* = Plat avec du porc
Plat sans viande




Menu Choix

DU 06/10/2021 AU 20/10/2021

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

		Menu Vert		Menu Auvergnat	
mercredi 6		mercredi 13		mercredi 20	
1	2	1	2	1	2
					
ENTRÉES 3	Terrine de légumes	Concombre à la menthe (circuit-court)	Filet de lieu MSC à l'oseille(circuit-court)	Salade verte batavia aux noix	
1	2	1	2	1	2
					
PLATS 3	Sauté de boeuf marengo (circuit-court)	Brocolis	Brocolis	Truffade auvergnate (plat complet)	
					
Accompagnement	Riz pilaff	Frulos	Frulos	Yaourt nature fermier Désiris (circuit-court)	
					
LAITAGES 3	Yaourt panier fruits Yoplait	Entremet à la pistache	Entremet à la pistache	Tarte aux pommes (circuit-court)	
					
DESSERTS 3	Raisin				

