



Menus élaborés par le restaurant scolaire de l'école Potier Marcus à Lezoux

### Mercredi 6 novembre

Poireaux vinaigrette ☺  
Emincé de poulet à la moutarde ☺🌟  
Chou-fleur sauté ☺  
Yaourt nature 🌿 4B  
Raisin

### Mon goûter du jour

Brioche ☺  
&  
Chocolat

### Mercredi 13

Macédoine de légumes ☺  
Bœuf braisé ☺🌟  
Tagliatelles fraîches ☺🌿  
St-Nectaire 🌟  
Fondant chocolat ☺

### Mon goûter du jour

Pain  
&  
Fromage





## Provenance des aliments proposés dans les menus des mercredis 6 et 13 novembre

Informations à titre indicatif, sous réserve de modifications. Approvisionnement auprès de producteurs locaux privilégié systématiquement.

Jours	Aliments	Fournisseurs/producteurs
Mercredi 6 novembre	Poireaux	Limagne légumes
	Blanc de poulet	Moriceau
	Choux fleur	Limagne légumes
	Yaourt nature	Ferme de la terrasse
	Raisin	Primeur lezoux
Mercredi 13 novembre	Bœuf	Gaëc de le croix de l'arbre
	Tagliatelles fraiche	Ferme d'ozelle
	St nectaire	France frais
	Chocolat	Episaveur
	Farine	Moulin de la ribeyre

# Légende



Produit de la ferme  
ou fermier



Produit issu de l'agriculture  
Biologique



Préparation élaborée par notre  
équipe de cuisiniers



Produit à Haute Valeur  
Environnementale



MSC Pêche Durable (Marine  
Stewardship Council)



Spécialité Traditionnelle Garantie



Indication Géographique  
Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Viande produite en France



Label Rouge