







Lundi 2

Betteraves rouges vinaigrette 
 Escalope de poulet à la crème  
 Coquillettes
 Babybel
 Pomme









Lundi 9

Rosette et cornichons
 Cabillaud sauce citronnée  
 Gratin de brocolis 
 Kiri
 Poire

Mardi 3





Maquereau à la moutarde
 Lasagnes  
 Salade verte 
 Saint-Nectaire 
 Crème dessert vanille 

Mardi 10

Endives et dés d'Emmental  
 Omelette à l'oseille   
 Pommes de terre sautées  
 Cantal 
 Clémentines

Menu végétarien

Jeudi 5

Salade de lentilles 
 Spaghettis
 Sauce tomates 
 Galette de légumes
 Saint-Paulin
 Crêpe confiture  

Menu végétarien





Jeudi 12

Carpaccio de Butternut, betteraves et féta  
 Croque-Monsieur  
 Salade de Mâche  
 Faisselle 
 Tiramisu Chocolat 

Vendredi 6

Carottes râpées au cumin  
 Oignons frits et graines de courge
 Filet de colin meunière 
 Riz 
 Yaourt nature  
 Plateau de fruits

Vendredi 13

Salade de blé, maïs, tomates séchées 
 Rôti de porc aux pruneaux  
 Haricots plat persillé 
 Camembert
 Orange





Provenance des aliments proposés dans les menus du 2 au 13 décembre 2024

Informations à titre indicatif, sous réserve de modifications.

Approvisionnement auprès de producteurs locaux privilégié systématiquement.

Jours	Aliments	Fournisseurs/producteurs
Lundi 2 décembre	Bettrave rouge	Primeur lezoux
	Escalope de poulet	Moiceau
	Coquillettes	Episaveur
	Babybel	France frais
	Pommes	Limagne légumes
Mardi 3 décembre	Maquereau	Episaveur
	Viande de bœuf haché	Gaec croix de l'arbre
	Salade verte	Auvabio
	Saint nectaire	France frais
Jeudi 5 décembre	Lentilles	Ferme des lyvas
	Spaghettis	épisaveur
	Galettes de légumes	Ferme du froid
	Saint paulin	France frais
Vendredi 6 décembre	Carottes	Limagne légumes
	Filet de colin	Poisson livreur
	Riz	Episaveur
	Yaourt nature	Ferme de la terrasse
	Fruits	Primeur lezoux

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

