

Menus du self scolaire

Sous réserve de modification des impératifs de livraison.

Du 20 au 31 janvier

2025

Lundi 20

Salade verte, maïs et croûtons 合 AB

Jambon blanc 合

Coquillettes 合

Yaourt aux fruits 合 AB

Poires

Lundi 27

Salade de chou rouge 合 AB

Joue de porc confites 合

Lentilles 合 AB

Brie

bananes

Menu végétarien

Mardi 21

Oeufs Mimosa 合

Pizza brocolis et bleu 合

Mâche 合 AB

Murol

Chocolat liégeois 合

Mardi 28

Maquereau à la moutarde

Croissant au jambon 合

Haricots verts 合

Kiwi



Jeudi 30

Nouvel an chinois

Beignet de crevettes 合

Nouilles sautées 合

Au boeuf et légumes croquants 合 AB

Tapioca au lait de coco sur lit de mangue 合



Jeudi 23

Soupe Potiron 合 AB

Sauté de porc au paprika 合

riz 合

Comté

Pommes 合 AB

Vendredi 24

Salade coleslaw 合 AB

Burger 合

Frites 合 AB

Lavort

Smoothie Abricots 合

Menu végétarien

Vendredi 31

Macédoine de légumes 合

Gâteau de Polenta 合

Sauce tomate

Purée de patates douces 合 AB

Plateau de yaourt 合 AB

Fruits de saison





Provenance des aliments proposés dans les menus du 20 au 31 janvier 2025

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

Jours	Aliments	Fournisseurs/producteurs
Lundi 20 janvier	Battavia	auvabio
	Maïs	épisaveur
	Croutons	Episaveur
	Jambon blanc	Limoujoux
	Coquillette	Episaveur
	Yaourt au fruits	Ferme batisse
	Poires	Primeur lezoux
	Mardi 21 janvier	Œufs
Brocolis		Ferme du froid
Fourme d'ambert		France frais
Mache		auvabio
Murol		France frais
Chocolat		Episaveur
Jeudi 23 janvier	Potiron	auvabio
	Sauté de porc	Auvergne viande
	Riz	Episaveur
	Comté	France frais
	pommes	auvabio
Vendredi 24 janvier	carottes	auvabio
	Choux blanc	auvabio
	Pain burger	Grain de folie

	<i>Steack haché</i>	<i>Gaec de la croix de l'arbre</i>
	<i>Pomme de terre</i>	<i>Auvabio</i>
	<i>Lavort</i>	<i>France frais</i>
	<i>Abricot sirop</i>	<i>Episaveur</i>
	<i>Fromage blanc</i>	<i>France frais</i>
<i>Lundi 27 janvier</i>	<i>Choux rouge</i>	<i>auvabio</i>
	<i>Joue de porc</i>	<i>Ferme du froid</i>
	<i>Lentilles</i>	<i>Ferme des lyvas</i>
	<i>Brie</i>	<i>France frais</i>
	<i>Bananes</i>	<i>Primeur lezoux</i>
<i>Mardi 28 janvier</i>	<i>Maquereau</i>	<i>Episaveur</i>
	<i>Croissant</i>	<i>Grain de folie</i>
	<i>Haricots vert</i>	<i>Ferme du froid</i>
	<i>Kiwi</i>	<i>Primeur lezoux</i>
<i>Jeudi 30 janvier</i>	<i>Crevette</i>	<i>Ferme du froid</i>
	<i>Nouilles chinoise</i>	<i>Episaveur</i>
	<i>Tende de tranche(bœuf)</i>	<i>Auvergne viande</i>
	<i>Tapioca</i>	<i>Episaveur</i>
	<i>Mangue</i>	<i>Ferme du froid</i>
<i>Vendredi 31 janvier</i>	<i>Macedoine</i>	<i>Ferme du froid</i>
	<i>Polenta</i>	<i>Episaveur</i>
	<i>Patate douce</i>	<i>auvabio</i>
	<i>Yaourt</i>	<i>Ferme batisse</i>
	<i>Fruits divers</i>	<i>Primeur lezoux</i>

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

