

Menus du self scolaire




Sous réserve de modification des impératifs de livraison.

Du 6 au 17 janvier




2025






Lundi 6

Carottes râpées-
Escalope de veau à la crème-
Pennes-
Vache qui rit
Pommes

Mardi 7




Jambon cru
Lasagnes-
Salade verte-
Cantal
Mousse au chocolat-

Jeudi 9

Salade de lentilles-
Couscous de légumes-
Semoule-
Fourme d'Ambert
Clémentines

Vendredi 10






Endives et emmental-
Brandade de lieu noir-
Babybel
Galette des rois-





Lundi 13

Salade de chou blanc-
Omelette-
Pommes de terre Boulangères-
Faisselle-
Oranges






Mardi 14

Quiche aux poireaux-
Cabillaud au beurre blanc-
Carottes sautées-
Saint-Nectaire
Bananes

Jeudi 16

Salade et toasts de chèvre chaud-
saucisses-
Gratin de chou-fleur-
Fromage blanc-
Ananas

Vendredi 17

Céleri rémoulade-
Poulet fermier rôti-
Sauce forestière-
Haricots verts-
Samos
Crème dessert pistache-





Provenance des aliments proposés dans les menus du 6 au 17 janvier 2025

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

Jours	Aliments	Fournisseurs/producteurs
Lundi 6 janvier	Carottes	auvabio
	Escalope de veau	Gaec la croix de l'arbre
	Penne	Episaveur
	Vache qui rit	France frais
	Pommes	Primeur lezoux
Mardi 7 janvier	Jambon cru	Limoujoux
	Bœuf haché	Gaec de la croix de l'arbre
	battavia	auvabio
	Cantal	France frais
	Œuf	Ferme d'ozelle
	Chocolat	Episaveur
Jeudi 9 janvier	Lentilles	Ferme des lyvas
	Carottes	auvabio
	Navet	auvabio
	Butternut	auvabio
	ruttabaga	auvabio
	Semoule	Episaveur
	Fourme d'ambert	France frais
	Clémentines	Primeur lezoux
Vendredi 10 janvier	Endives	Primeur lezoux
	Emmental	France frais
	Lieu noir	Poisson livreur

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

