




Menus du self scolaire

Sous réserve de modification des impératifs de livraison.





Du 17 au 21 février

2025




Lundi 17

Endives bleu et noix 
Côte de porc sauce charcutière 
Haricots verts 
Cantadou
Clémentines

Mardi 18





Wrap Macédoine de légumes 
Chou farci au bœuf 
Fromage blanc 
Fondant chocolat 

Jeudi 20

Soupe de légumes 
Omelette 
Mélange 5 céréales 
Brie
Poire au sirop

Menu végétarien

Vendredi 21

Salade verte et croûtons 
Moules à la crème 
Frites 
Petit suisse
Chou à la crème 





Provenance des aliments proposés dans les menus du 17 au 21 février 2025

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

Jours	Aliments	Fournisseurs/producteurs
Lundi 17 février	Endive	Primeur lezoux
	Bleu	France frais
	Noix	Episaveur
	Cote de porc	Auvergne viande
	Cantadou	France frais
	Clémentine	Primeur lezoux
	Mardi 18 février	Légumes macedoine
Chou		Auvabio
Bœuf haché		Gaec croix de l'arbre
Fromage blanc		Ferme de la terrasse
Chocolat		Episaveur
Jeudi 20 février	poireau	Auvabio
	carotte	Auvabio
	navet	Auvabio
	Pomme de terre	Auvabio
	Œufs	Ferme d'ozelle
	Mélange 5 céréales	Episaveur
	Brie	France frais
	Poire en sirop	Episaveur
	Vendredi 21 février	Salade verte
Moule		Poisson livreur
Pomme de terre		Auvabio
Petit suisse		France frais

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

