



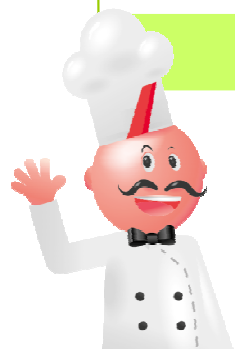


Menus de la Du 10 au 14 Juin 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Férié	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Aiguillettes de poulet Sauce suprême</p> <p>Pâtes</p> <p>Vache Picon</p> <p>Nectarine</p>	<p>Concombre rondelles</p> <p>Steak haché sauce tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Emmental</p> <p>Ile flottante</p>	<p>100% </p> <p>Pomme de terre à la ciboulette</p> <p>Sauté de veau aux oignons</p> <p>Carottes braisées</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Pastèque</p>	<p></p> <p></p> <p>Angola</p> <p>Salade Limao (salade, chou fleur, Crevettes, vinaigrette avocat)</p> <p>Pain de poisson, sauce tomate</p> <p>Riz créole</p> <p>Crème chocolat Banane</p>



- Pains fournis par les 2 boulangeries de CEYRAT
- Viandes fournies par l'entreprise « Du producteur à l'assiette » SAINT FLOUR
- Légumes fournis par « Auvergne Primeur » GERZAT
- Fromages affinés par « Paul Dischamps » SAYAT

Code couleur: **Produit cuisiné ou élaboré** - **Produit bio** - **Produit de saison** - **Produit locaux**

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

