



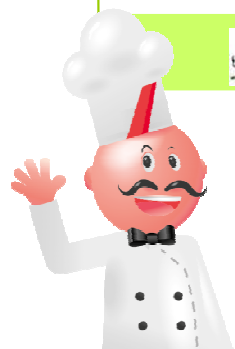


Menus de la Semaine du 20 au 24 Mai 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>100%  AGRICULTURE BIOLOGIQUE</p> <p>Concombre à la menthe</p> <p>Sauté de poulet au Pesto crémeux</p> <p>Pates</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Quiche Lorraine</p> <p>Boulettes de bœuf sauce catalane</p> <p>Petits pois – carottes</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Sauté d'agneau aux herbes</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Saint-Nectaire</p> <p>Banane</p>	<p> C'EST LA FÊTE</p> <p> la fête des voisins</p> <p>Fête des voisins</p> <p>Melon</p> <p>-</p> <p>Saucisses</p> <p>-</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>-</p> <p>Gâteau façon cookie  NOUVELLES RECETTES</p> <p>et crème anglaise</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Filet de hoki à la portugaise</p> <p>Semoule-Ratatouille</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Petit pot de glace</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

