





Menus du 16 au 20 Septembre 2019



Découvrir pour mieux grandir

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	REPAS BIO			
Oeuf dur sauce cocktail	 Pastèque -	Concombre	Tomates	Salade verte à l'edam
Poisson pané	Sauce bolognaise (bœuf) 	Sauté de porc sauce caramel	Saucisse de Toulouse	Bœuf braisé
Brocolis	Pâtes -	Riz	Gratin Dauphinois	Carottes
Yaourt nature	 Camembert -	Samos	Petit suisse aromatisé	Cantal
Fruit	 Fromage blanc aux fruits	Compote tutti frutti	Fruit	Gâteau au chocolat



Noa et Papille

- 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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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

