


Menus du 2 au 6 Décembre 2019



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			 MENU BIO REGIONAL	
<p>Salade verte mimosa</p> <p>Poisson pané</p> <p>Chou fleur</p> <p>Buche de Chèvre</p> <p>Flan saveur chocolat</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Haricots verts</p> <p>Emmental</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Lentilles du Puy en salade</p> <p>-</p> <p>Saucisse</p> <p>-</p> <p>Truffade</p> <p>-</p> <p>Yaourt Bio</p> <p>-</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cake Sarrasin et thon</p> <p>Escalope de volaille sauce crème</p> <p>Coquillettes Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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