

Restaurant scolaire



**Menu élaboré et validé
par un service nutrition diététique**

du 15 au 21 avril 2024

LUNDI	MARDI
salade boulghour lentilles corail et cramberries	méli mélo de salade
jambon braisé	cuisse de poulet rôtie au thym origine : France
courgettes sauce tomate gratinées	poêlée tajine abricots
fourme d'Ambert	fromage blanc bio aux fruits
chocolat liegeois	salade de fruits frais

Porc : Boucherie Charcuterie Méjean à Costaros

Saucisse : Boucherie Duvillard à Langeac

Veau :

Bœuf :

volaille : Ets Vey à Pognac

Œufs label rouge : Mazoyer J-Jacques exploitant agricole

Yaourt fermier : GAEC des Darnes à Charraix

JEUDI	VENDREDI
friand au fromage	radis roses au beurre
bœuf bourguignon origine : France	dos de colin sauce crème ciboulette
riz bio	pommes de terre vapeur
yaourt fermier GAEC des Darnes	cantal
gâteau au chocolat (maison)	fruit de saison



Des changements peuvent intervenir dans la composition des menus
en raison de retards de livraison ou de ruptures éventuelles...

toutefois l'équilibre alimentaire sera respecté

Produits locaux

Produits bio

Produits issus de la pêche raisonnée