




### Lundi 19 Septembre

Haricots verts  
Morue  à la Lyonnaise   
Salade verte   
Emmental  
Sabayon aux fruits rouges

### Mardi 20 Septembre

Jambon blanc   
Hachis Parmentier   
Salade verte  
Yaourt nature   
Fruit de saison





### Jeudi 22 Septembre

Salade de tomates   
Jambon braisé   
Lentilles   
Bûche du Pilat  
Salade de fruits 

### Vendredi 23 Septembre

Taboulé de légumes   
Poisson pané   
Chou Romanesco   
Brie   
Tarte aux pommes 





### Lundi 26 Septembre

Salade de choux rouges   
Sauté de porc aux olives   
Purée de pommes de terre   
Fromage portion  
Mousse au chocolat 

### Mardi 27 Septembre

Carottes râpées   
Filet de merlu  poché sauce hollandaise   
Mélanges de 4 céréales   
Cantal   
Fruits de saison

### Jeudi 29 Septembre

Salade mesclun et avocat  
Œuf  cocotte au comté   
Jardinière de légumes   
Fromage portion  
Crème dessert vanille 

Végétarien

### Vendredi 30 Septembre

Jambon cru beurre  
Pain de volaille   
Choux fleurs gratinée   
Fromages variés  
Fraises Chantilly 





**Provenance**  
**des aliments proposés dans les menus**  
**du 19 au 30 Septembre 2022**

Jours	Aliments	Fournisseurs/producteurs
Lundi 19 septembre	Morue	Poisson Livreur Cournon
Mardi 20 septembre	Viande hachée	Auvergne Viande
Mardi 20 septembre	Yaourt nature	Gaec de la Terrasse
Mardi 20 septembre	Jambon blanc	Auvergne Viande
Jeudi 22 septembre	Jambon braisé	Auvergne Viande
Vendredi 23 septembre	Poisson pané	Poisson Livreur Cournon
Lundi 26 septembre	Sauté de porc	Auvergne Viande
Lundi 26 septembre	Purée pdt	Marché de Lezoux
Mardi 27 septembre	Merlu	Poisson Livreur Cournon
Jeudi 29 septembre	Œuf cocotte	Ferme d'Ozelle
Vendredi 30 septembre	Fraises	Vergers d'Ornon

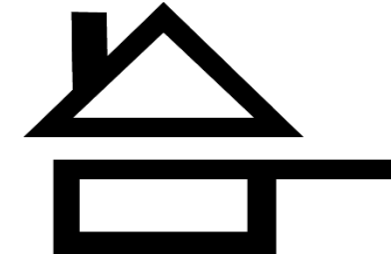
# Légende



Produit de la ferme  
ou fermier



Produit issu de l'agriculture  
Biologique



Préparation élaborée par notre  
équipe de cuisiniers



Produit à Haute Valeur  
Environnementale



MSC Pêche Durable (Marine  
Stewardship Council)



Spécialité Traditionnelle Garantie



Indication Géographique  
Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Viande produite en France



Label Rouge