

Menus du self scolaire

Sous réserve de modification des impératifs de livraison.

du 5 au 16

Septembre 2022

✓ Vérifié par










Emeline Favard








Diététicienne
Nutritionniste

Menu végétarien


Lundi 5 Septembre

Lentilles en salade  et œuf dur  
Ravioles au fromage
Poêlée de légumes
(courgettes poivrons aubergines)  
Fromage blanc
Beignet aux pommes  





Lundi 12 Septembre

Concombre Tzatziki ou salade verte 
Côte de porc sauce charcutière  
Semoule de blé 
Fourme d'Ambert 
Crumble aux pommes  

Mardi 6 Septembre

Salade de tomate  mozzarella 
Pavé de saumon à l'oseille  
Riz Pilaf 
Cantadou ou Yaourt nature
Banane 









Mardi 13 Septembre

Salade de maïs, tomates et pois chiches, fêta 
Pizza végétarienne aux poivrons, et courgettes 
Salade verte 
Camembert
Pavlova aux fruits rouges 






Mercredi 7 Septembre

Carottes râpées  et salade de mâche 
Sauté de dinde au curry  
Tagliatelles  
Saint Nectaire 
Liégeois au chocolat maison 






Mercredi 14 Septembre

Céleri rémoulade ou salade verte  
Pavé de lieu noir meunière  
Brocolis  
Yaourt nature  ou fromage sec
Pêches pochées au sirop 

Jeudi 8 Septembre

Salade de perles au chorizo 
Bœuf Bourguignon  
Carottes Vichy 
Comté 
Corbeille de fruits


Jeudi 15 Septembre

Pastèque ou salade verte 
Blanquette de veau  
Frites maison 
Choix de laitage
Fraises au sucre 

Vendredi 9 Septembre

Muffin au fromage 
Escalope de volaille à la crème  
Haricots beurre 
Fromages variés
Financiers aux amandes  

Vendredi 16 Septembre

Betteraves rouges  
Steak haché  
Gratin de coquillettes 
Kiri ou yaourt nature 
Compote de fruits 

Menu végétarien





Provenance
des aliments proposés dans les menus
du 5 au 16 Septembre 2022

Jours	Aliments	Fournisseurs/producteurs
Lundi 5 septembre	Pommes	Marché de Lezoux
Mardi 6 septembre	Saumon	Poisson Livreur Cournon
Mercredi 7 septembre	Carottes et salade verte	Marché de Lezoux
Mercredi 7 septembre	Tagliatelles	Ferme d'Ozelle Mme Bernard
Mercredi 7 septembre	Sauté de dinde	Etablissement Moriceau
Jeudi 8 septembre	Boeuf Bourguignon	Auvergne Viande Riom
Vendredi 9 septembre	Escalope de volaille	Etablissement Moriceau
Lundi 12 septembre	Concombres	Marché de Lezoux
Lundi 12 septembre	Côte de porc	Auvergne Viande
Mardi 13 septembre	Brocolis, pêche, céleri	Marché de Lezoux
Mercredi 14 septembre	Lieu Noir	Poisson Livreur
Jeudi 15 septembre	Blanquette de veau	Auvergne Viande
Jeudi 16 septembre	Fraises	Brivary Lezoux
Vendredi 17 septembre	Steak haché	Auvergne Viande

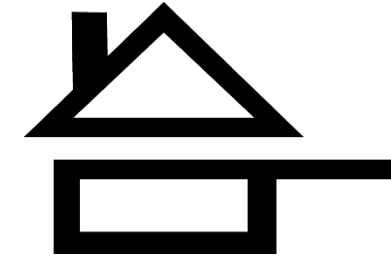
Légende



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