

Menus du self scolaire

Sous réserve de modification des impératifs de livraison.


Du 14 au 25 Novembre 2022

Menu végétarien


Lundi 14 Novembre

Salade végétarienne façon piémontaise  / Salade verte 

Omelette 

Poêlée de champignons 

Tomme d'Auvergne 

Ile flottante  / Fruits

Lundi 21 Novembre

Salade de mâche 

Moules marinières  

Frites 

Fromages variés 

Mille-feuilles 

Mardi 15 Novembre

Allumette au fromage 

Hachis Parmentier  




Salade verte 


Babybel

Tarte normande  / Fruits



Menu végétarien

Mardi 22 Novembre

Salade de lentilles / Salade verte   

Beignets de légumes sauce tartare 

Brocolis

Fourme Ambert / Petit suisse  

Fruits de saisons

Jeudi 17 Novembre

Rillette

Gigot d'agneau  

Flageolets 

Kiri

Oranges / Clémentines

Jeudi 24 Novembre

Céleri rémoulade 

Pot au feu et ses légumes  

Pommes de terre

Yaourt nature  

Kiwi / Poire

Vendredi 18 Novembre

Soupe de légumes 

Tomates farcies   

Riz

Comté 

Crème brûlée  / Fruits

Vendredi 25 Novembre

Velouté de potiron 

Saumon grillé  

Poêlée de légumes d'automne 

Fromage blanc  

Liégeois chocolat 





Provenance
des aliments proposés dans les menus
du mois de 14 au 25 Novembre 2022

Jours	Aliments	Fournisseurs/producteurs
Lundi 14 Novembre	Oeufs	Ferme d'Ozelle
Mardi 15 Novembre	Viande hachée	Auvergne Viande
Jeudi 17 Novembre	Rillette	Auvergne Viande
Jeudi 17 Novembre	Gigot d'agneau	Auvergne Viande
Vendredi 18 Novembre	Tomates	Marché de Lezoux
Lundi 21 Novembre	Moules marinières	Poisson Livreur
Lundi 21 Novembre	Frites	Marché de Lezoux
Mardi 22 Novembre	Beignets de légumes	Marché de Lezoux
Mardi 22 Novembre	Petit suisse	Gaec de la Terrasse
Jeudi 24 Novembre	Pot au feu	Auvergne Viande
Jeudi 24 Novembre	Yaourt	Gaec de la Terrasse
Vendredi 25 Novembre	Saumon grillé	Poisson Livreur
Vendredi 25 Novembre	Fromage blanc	Gaec de la Terrasse

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