






Lundi 27 mai

Tomate mozza 
 Blanquette de veau  
 Blé 
 Brillat savarin
 Abricots en sirop et coulis de fraises 











Mardi 28 mai

Saucisson 
 Moussaka  
 Salade verte
 Yaourt nature  
 Quatre-quart 



Menu végétarien

Jeudi 30 mai

Concombre  
 Spaghettis de pois chiches   
 Bolognaise végé  
 Saint-Nectaire 
 Crème dessert à la vanille  

Vendredi 31 mai

Asperges fraîche  
 Crevettes à l'ail et lait coco 
 Riz 
 Faisselle 
 Pomme





Provenance des aliments proposés dans les menus du 27 au 31 mai 2024

Informations à titre indicatif, sous réserve de modifications. Approvisionnement auprès de producteurs locaux privilégié systématiquement.

Jours	Aliments	Fournisseurs/producteurs
Lundi 27 mai	Tomates	Limagne légumes
	Mozzarella	France frais
	Blanquette de veau	Auvergne viande
	Blé	Episaveur
	Brillat savarin	France frais
	Abricots en sirop	Episaveur
	Fraises	Jardin d'ornon
	Mardi 28 mai	Saucisson
Viande d'agneau haché		Auvergne viande
Viande de bœuf haché		Auvergne viande
Salade verte		Limagne légumes
Yaourt nature		Ferme de la terrasse
Œufs		Ferme d'ozelle
Farine		Moulin de la ribeyre
Jeudi 30 mai	Concombre	Limagne légumes
	Spaghetti de pois chiche	Episaveur
	Coulis de tomate bio	Episaveur
	Courgettes bio	Auvabio
	Carottes bio	auvabio

	<i>St nectaire bio</i>	<i>France frais</i>
	<i>Lait bio</i>	<i>Ferme de la terrasse</i>
	<i>Crème bio</i>	<i>France frais</i>
<i>Vendredi 31 mai</i>	<i>Asperges fraiche</i>	<i>Famille chauffour(la croix mozat)</i>
	<i>Crevettes</i>	<i>Ferme du froid</i>
	<i>aïl</i>	<i>Limagne légumes</i>
	<i>Lait de coco</i>	<i>Episaveur</i>
	<i>Riz</i>	<i>Episaveur</i>
	<i>Faisselle</i>	<i>Ferme des roziers</i>
	<i>pommes</i>	<i>Limagne légumes</i>

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