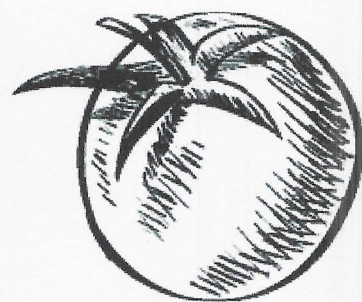
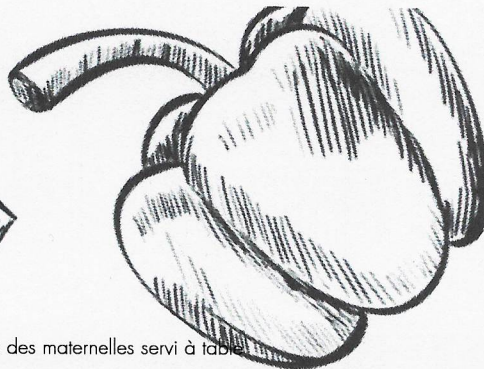
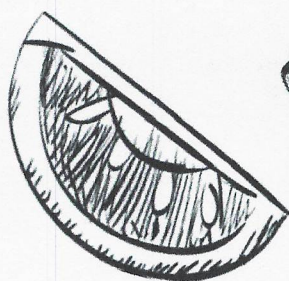




En souligné : Repas des maternelles servi à table

du 21-sept. au 25-sept.

Lundi

Menu 5 en 4

Salade de lentilles IGP aux échalotes ou Salade de perles

Filet de poisson sauce à l'oseille

Poêlée de courgettes et Polenta moelleuse

Pont Evêque AOP ou Saint Nectaire AOP

Fruit de saison BIO 

Mardi

Menu Green Day



Salade verte locale aux croutons ou Carottes râpées

Œufs Bio à la florentine 

 Riz BIO

Fromage à tartiner ou Tomme grise d'Auvergne

Compotes pommes poires BIO locales 



Mercredi

Tranche de pastèque

Navarin d'agneau

Blé

Fromage blanc coulis de fruits rouges

Fruit de saison

Jeudi

Salade de haricots verts aux noix ou Salade de choux fleur à la ciboulette

Pâtes à la Bolognaise VBF



Bleu d'Auvergne ou Cantal AOP

Fruit de saison

Vendredi

Salade de tomates ou Avocat

Sauté de poulet français BBC aux champignons

Gnocchis et Fondue de poireaux

Emmental ou Mimolette

Gaufre au sucre

