

# Menus du 05 au 09 mai 2025

*(Menus susceptibles de changer selon approvisionnement)*

LUNDI	<ul style="list-style-type: none"><li>- Macédoine (mayonnaise maison)</li><li>- <b>Poulet</b></li><li>- Frites</li><li>- <b>Cantal*</b></li><li>- Fraises</li></ul>
MARDI	<ul style="list-style-type: none"><li>- <u>Concombre à la crème et aux citrons</u></li><li>- <b>Omelette</b></li><li>- <u>Petit épeautre sauce tomate</u></li><li>- <b>Gâteau maison</b></li></ul>
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Salade verte</b></li><li>- <b>Saucisses</b></li><li>- <b>Lentilles</b></li><li>- <b>Crème chocolat</b></li><li>- Ananas</li></ul>
<b><u>Fait maison</u>, Produit Bio* , Produits locaux</b>	

## Nos producteurs locaux sont :

- Pain : Boulangerie LE PAIN DE SAINT PAUL à Saint-Paul des Landes
- Légumes : GAEC THERON à Roannes-Saint-Mary
- Yaourt, crème dessert, fromage blanc, tomme blanche : GAEC CANTOURNET à Prunet
- Œufs : GAEC DES GARDES à Chalinargues
- Cantal : LABRUNIE à Lacapelle-Viescamp
- Poulets, pintades ou veau : GAEC DE VABRES à Lacapelle-Viescamp
- Pommes : VERGER de HAUTE AUVERGNE à Massiac
- Chèvre : FERME DE SEVERAC à Polminhac
- Viande de porc et charcuteries : MAISON RISPAL à Siran

