

Menus du 13 au 17 octobre 2025

(Menus susceptibles de changer selon approvisionnement)

LUNDI	- <u>Soupe de légumes</u> - <u>Sauté de porc</u> - Riz* - Cantal* - Pomme*
MARDI	- Maquereaux - <u>Coquillettes à la carbonara</u> - Yaourt nature ou fruits - Fruit
JEUDI	- <u>Salade haricots verts</u>* - <u>Poulets crémeux aux épinards</u>* - <u>Pomme de terre au four</u> - <u>Gâteau maison</u>
VENDREDI	- <u>Salade verte</u> (huile de noix) - Boulette Kefta - <u>Boulgour</u> - Fromage blanc morceaux de pêche
<u>Fait maison</u> , Produit Bio*, Produits locaux	

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

