

Menus du 16 au 20 juin 2025

(Menus susceptibles de changer selon approvisionnement)

LUNDI	<ul style="list-style-type: none">- Salade piémontaise- <u>Chipolata</u>- <u>Petits pois*</u> et <u>carottes*</u>- <u>Gâteau maison</u>
MARDI	<ul style="list-style-type: none">- <u>Tomates mozzarella</u> (huile de noix)- <u>Omelette</u>- <u>Semoule</u>- <u>Bleu</u>- <u>Pêches</u>
JEUDI	<ul style="list-style-type: none">- Sardines- <u>Jambon blanc</u>- <u>Salade composée riz complet dès d'emmental</u>- <u>Yaourt aux fruits</u>- <u>Pommes*</u>
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none">- <u>Salade verte</u>- <u>Poulet</u>- Frites- <u>Cantal*</u>- Glace petit pot
<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

