

# Menus du 17 au 21 mars 2025

(Menus susceptibles de changer selon approvisionnement)

LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Salades riz maïs olive</u></li> <li>- <u>Lasagne saumon poireaux</u></li> <li>- <b>Chèvre</b></li> <li>- Kiwis</li> </ul>
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Macédoine de légumes</li> <li>- <u>Omelette</u></li> <li>- <u>Pomme de terre et patate douce</u></li> <li>- <u>Gâteau maison</u> (chocolat courgette)</li> </ul>
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Velouté courgette Kiri</u></li> <li>- <b>Saucisse fraîche</b></li> <li>- <u>Lentilles</u></li> <li>- <b>Crème dessert</b></li> <li>- Poires*</li> </ul>
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Betterave*</u> (à la ciboulette)</li> <li>- <u>Pintades</u></li> <li>- <u>Tortis 3 couleurs</u></li> <li>- <b>Cantal</b></li> <li>- Fruits*</li> </ul>
<p><b><u>Fait maison</u>, Produit Bio*, Produits locaux</b></p>	

## 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

