

Menus du 17 au 21 mars 2025

(Menus susceptibles de changer selon approvisionnement)

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

