



DU 29 AU 05/05/24



LUN.

PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON
ÉMINCÉ DE SAUMON SAUCE CITRON
SEMOULE 
YAOURT NATURE ET SUCRE
FRUIT DE SAISON 




MAR.

TOMATE  VINAIGRETTE
ÉMINCÉ DE DINDE   AU CURRY
RIZ 
TARTE AU CHOCOLAT

MER.

CHOU ROUGE
ESCALOPE DE PORC  SAUCE FAÇON
CERVOISE
NAVETS SAUTÉS ET PATATE DOUCE 
BLEU D'Auvergne
DESSERT LACTÉ FLAN SAVEUR VANILLE NAPPÉ
CAMEL

JEU.

TABOULÉ
SAUTÉ DE BŒUF   SAUCE AU
PAPRIKA PERSIL
PETITS POIS ET POMMES DE TERRE 
COULOMMIERS
FRUIT DE SAISON

VEN.

CAROTTES RÂPÉES
OMELETTE 
COQUILLETES  SEMI COMPLÈTE SAUCE
TOMATE
EMMENTAL
COMPOTE POMME FRAISE

SAM.

BETTERAVES FAÇON VORONOFF
RIZ CREVETTE
ROUY
FRUIT DE SAISON 

DIM.

CONCOMBRE  VINAIGRETTE
ÉCHINE DE PORC DEMI-SEL 
LENTILLES  LOCALES 
YAOURT AROMATISÉ 
PÂTISSERIE



certification
environnementale
niveau 2



Race à
viande



Porc
Français



Volaille
Française



Produit
Local



Appellation
d'Origine
Protégée



Agriculture
biologique



Pêche
Durable



Label
Rouge



Viande
Bovine
Française



Légumes
issus
de la
Permaculture
de
Saint-Chéron