














































	LUNDI	MARDI	MERCREDI <i>centre de loisirs</i>	JEUDI	VENDREDI
Collation de 8h garderie	<i>jus de fruits</i> 	<i>lait</i> 	<i>biscuits</i> 	<i>compote de pommes</i> 	<i>banane</i> 
ENTREE	<i>salade verte</i>  	 <i>salade de pommes de terre</i> 	<i>pamplemousse</i> 	<i>carottes râpées</i>  	<i>maquereaux à la tomate</i>
PLAT	<i>bœuf au paprika</i>   	<i>poisson pané + citron</i> 	<i>pilon de poulet</i>   	<i>œufs durs au curry</i>  	<i>sauté de porc aux cacahètes</i>  
LEGUMES	<i>pâtes</i> 	<i>purée de potiron</i>  	<i>poêlée de légumes</i> 	<i>boullgour</i>  	<i>pommes sautées</i>
FROMAGE	<i>emmental</i> 	<i>petit suisse nature</i> 	<i>tome de brebis</i>  	<i>yaourt aromatisé</i> 	<i>comté</i> 
DESSERT	<i>compote p/poire</i>   	<i>orange</i>	<i>pêche au sirop</i>	<i>entremet chocolat</i>  	<i>banane</i> 
			GOUTER <i>madeleine+yaourt</i> 	Menu susceptible de changer en fonction des livraisons 	

L'Unité de Production Culinaire s'engage à servir de la viande bovine provenant de la région ou de France.

ETS AUVERGNE VIANDE à RIOM



