



	LUNDI	MARDI	MERCREDI <i>centre de loisirs</i>	JEUDI 100 % BIO	VENREDI
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>betteraves vinaigrette</i>  	<i>salade de perle nacré au saumon</i> 	<i>pâté de campagne</i>  	<i>salade verte + dés de fromage</i>  	<i>potage potimarron</i>   
PLAT	<i>omelette nature</i>  	<i>sauté de canard au miel</i>  	<i>côte de porc sauce charcutière</i>  	<i>blanquette de veau</i>    	<i>pâte à la carbonara</i>   
LEGUMES	<i>blé à l'Espagnol</i> 	<i>poêlée wok</i>  	<i>beignets de légumes</i>	<i>chou-fleur</i>  	
FROMAGE	<i>St-Paulin</i> 		<i>camembert</i>  		<i>St-Nectaire</i> 
DESSERT	<i>poire</i>  	<i>tarte aux fruits</i>  	<i>ananas frais</i> 	<i>crème anglaise + biscuits</i>   	<i>banane</i>

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



GOUTER

madelon+yaourt

Menu susceptible de changer en fonction des livraisons



