

Menus du 03 au 07 novembre 2025

(Menus susceptibles de changer selon approvisionnement)

LUNDI	- <u>Soupe de carottes</u> (lait de coco cumin) - Filets de merlu - <u>Riz</u>* - Cantal - Compote de pommes
MARDI	- <u>Tomate</u> et Betterave* - <u>Gratin de coquillettes à la viande hachée et fromage à raclette</u> - Crème vanille ou chocolat - Pommes*
JEUDI	- <u>Salade lentilles butternut</u> - <u>Poulet</u> - Haricots beurre* - Yaourt aux fruits - Clémentine
VENDREDI	- <u>Salade verte</u> - Saucisse fraîche - <u>Haricots blancs</u> - <u>Gâteau maison</u>
<u>Fait maison</u>, 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

