

Menus du 29 septembre au 04 octobre 2025

(Menus susceptibles de changer selon approvisionnement)

LUNDI	<ul style="list-style-type: none">- Macédoine- <u>Œuf à la ratatouille</u>- <u>Purée patate douce pomme de terre</u>- <u>Yaourt aux fruits</u>- Poire
MARDI	<ul style="list-style-type: none">- <u>Salade verte pomme camembert</u>- <u>Sauté de porc</u>- <u>Boulgour</u>- <u>Gâteau maison</u>
JEUDI	<ul style="list-style-type: none">- <u>Soupe de légumes</u>- <u>Chili con carne</u>- Fromage blanc- Prunes
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none">- <u>Salade poivrons riz*</u>- <u>Poulet</u>- <u>Petits pois carottes*</u>- <u>Cantal*</u>- <u>Fruit*</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

