MENUS DE LA SEMAINE 46

DU 09 AU 13 NOVEMBRE 2026

		MENU VEGETARIEN LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	ENTREES	Carottes râpées	REPAS AUVERGNAT Salade Verte		Salade de pâtes	Betterave Maïs
	PLATS	Friand au fromage ou crêpes	Assiette Anglaise		Osso Bucco de Dinde (Boucherie OLLIER)	Brochette de Poisson
	ACCOMPAGNEMENTS	Ebly sauce tomate	Tartiflette		Haricots plats ou Haricots verts	Semoule
	PRODUITS LAITIERS	Emmental	Bleu d'Auvergne		Brie	Savaron
	DESSERTS	Compote ou pomme cuite	Fruits		Yaourts Locaux (Gaec Le Rocher du Blot)	Fondant au Chocolat

L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme "Lait et fruits à l'école"

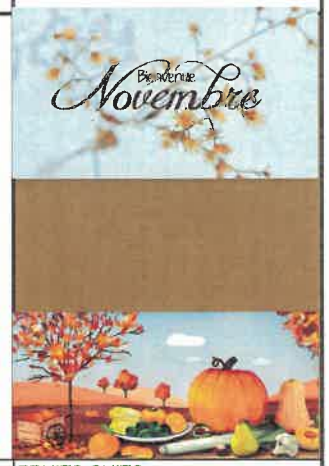
Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés :

"Fait maison" : Plat cuisiné ou transformé sur place à partir de produits frais ou bruts

"producteur local"







Tous les jours : pain de la "Boulangerie GAILLARD" de Paulhaguet

**Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cantine*

OEUF VIANDE/POISSON	PRODUITS LAITIERS	FECULENTS PRODUITS SUCRES	FRUITS CRUS LEGUMES CRUS	FRUITS CUITS LEGUMES CUITS
		LA CHEFFE DE CUISINE	LE SECRETAIRE GENERAL	L'ORDONNATEUR
		C.FRITEYRE	J. ZAGABÉ	L. POUYSEGUR

Attention, les menus proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

Gluten, Crustacés, Oeuf, Poisson, Soja, Arachide, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/kg, Lupin, Mollusques