






Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

SEMAINE DU 20 AU 24 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN	AURILLAC	
Carotte bio râpée	Potage de légumes bio	Œuf mayonnaise 3	Potage de légumes bio
Filet de poulet miel & moutarde 10	Pané végétal 3 1	Saucisse	Filet meunière 1 3 4
Semoule complète bio 1	Choux romanesco bio	Truffade 7	Légumes bio rôtis
Fromage 7	Salade verte bio	Pompe aux pommes 7 1	Donuts coco 7 1 5 3 8
Fruit bio	Riz au lait fermier 7		

SEMAINE DU 27 AU 31 JANVIER 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI 	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN	ANNIVERSAIRE	
Saucisson à l'ail	Potage de légumes bio	Piémontaise	Potage de légumes bio
Boulette de viande	Quenelle nature sauce tomate	Paupiette de dinde	Nuggets de poisson
Carotte à la crème	Purée de petit pois 7	Gratin de choux fleur 7	Aïoli 1 3 4
Fruit bio	Salade verte bio	Tarte au chocolat 7 3 1	Pomme duchesse 8 5
	Yaourt fermier 7		Crêpe à la confiture 7 1 3
			

Allergènes

- | | | | | | | |
|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|-----------------------|---------------------|-------------------------|
| 1
Gluten | 2
Crustacés | 3
Œufs | 4
Poissons | 5
Arachides | 6
Soja | 7
Lait |
| 8
Fruits à coques | 9
Céleri | 10
Moutarde | 11
Sésame | 12
Sulfites | 13
Lupins | 14
Mollusques |



Sur cette période, 54.28 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 37.14 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.



*Aide UE à destination des écoles

