

Menu du 9 au 15 juin 2025



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Betteraves vgtte 	 Œufs mayonnaise	MENU AUVERGNAT	Melon
	Escalope de dinde	Poisson meunière 	Salade de tomates au cantal	 Mac&cheese 
	 Pommes de terre persillées  	 Riz aux petits légumes 	 Lentilles vertes du Puy 	Crème au chocolat 
	Compote 	Liégeois de fruit	 Flognarde auvergnate aux pommes	
	Pain	Pain	Pain	Pain

Viande origine France 

Fait maison 

Produit issus de l'agriculture biologique



Gamme collectif du goût



Sans huile de palme, sans matière grasse hydrogénée, production avec un minimum de déchets

Affichage de l'origine des viande et poissons sur les étiquettes alimentaires
Affichage des allergènes sur les étiquettes alimentaires.

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés.

Produit qui bénéficie d'un signe officiel de qualité et d'origine contrôlé (**LOI EGALIM**) : label rouge, appellation AOP/AOC, indication géographique (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »(HVE), mention « fermier » ou « produit de la ferme », Ecolabel Pêche durable, logo « Région Ultrapériphérique » (RUP) et, tous les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie .

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics