





Menus du restaurant scolaire municipal


Repas asiatique

lundi 18 avril 2022

Jour férié


mardi 19 avril 2022

Salade de blé Bio aux petits légumes  



Pizza au fromage 

Salade verte


Petit suisse aromatisé

Fruit de saison Bio 

mercredi 20 avril 2022

Concombre bulgare  


Filet de poulet Moriceau (63)


Petits pois/carottes Bio 


Bûche de chèvre


Crème dessert

jeudi 21 avril 2022

Salade de haricots verts Bio 

Filet de poisson frais MSC sauce aurore  
Le Pisson Livreur (603)



Riz Bio 


Cantal AOP 


Fruit de saison Bio 





vendredi 22 avril 2022


Nem de volaille et salade verte

Sauté de porc à l'aigre-douce  
Auvergne Viande (63)

Nouilles asiatiques 

Flan noix de coco 

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Plat cuisiné par nos chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)
























Bon appétit !





Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.



Menus du restaurant scolaire municipal

lundi 25 avril 2022	mardi 26 avril 2022	mercredi 27 avril 2022	jeudi 28 avril 2022	vendredi 29 avril 2022
Maquereaux à la tomate	Salade de perles Bio GAEC La ferme des 4 vents (63)  	Carottes râpées Bio 	Salade verte Bio 	Pâté de campagne Auvergne Viande (63) 
Saucisse Auvergne Viande (63) 	Poisson meunière MSC et citron 	Sauté de veau Marengo Languedoc Lozère Viande (48) 	Omelette 	Volaille sauce forestière Moriceau (63) 
Lentilles Bio GAEC La ferme des 4 vents (63)  	Haricots verts Bio 	Chou-fleur Bio 	aux pommes de terre Limagne Légumes (63) 	Semoule Bio 
Fourme de Rochefort Bio GAEC Le Verseau (63)  	Fromage blanc Coeur de fermier (63) 	Saint Nectaire AOP GAEC Les Marmottes (63) 	Panna cotta et coulis de fruits rouges 	Coulommiers
Compote	Fruit de saison Bio 	Choux à la crème		Fruit de saison Bio 

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Plat cuisiné par nos chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)


























Bon appétit !





Du pain frais local est servi tous les jours.


Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.



Menus du restaurant scolaire municipal

lundi 2 mai 2022	mardi 3 mai 2022	mercredi 4 mai 2022	jeudi 5 mai 2022	vendredi 6 mai 2022
Betteraves Bio 	Tartine au Cantal AOP 	Taboulé et oeuf dur	Salade de tomates Bio au basilic 	Concombre vinaigrette
Pâtes Bio aux légumes  	Émincé de boeuf sauté Auvergne Viande (63)  	Rôti de porc Auvergne Viande (63) 	Filet de poulet au jus Moriceau (63) 	Filet de poisson frais MSC au beurre blanc Le Poisson Livreur (63)  
Fourme d'Ambert AOP 	Brocolis Bio 	Gratin de courgettes Bio  	Carottes Bio 	Pommes de terre vapeur Limagne Légumes (63) 
Mousse au chocolat 	Fruit de saison Bio  	Yaourt nature Bio 	Camembert Bio 	Tomme de montagne Bio GAEC Le Verseau (63)  
		Abricots au sirop	Tartelette aux fraises	Fruit de saison Bio 

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Plat cuisiné par nos chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)
























Bon appétit !





Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.



Menus du restaurant scolaire municipal

lundi 9 mai 2022	mardi 10 mai 2022	mercredi 11 mai 2022	jeudi 12 mai 2022	vendredi 13 mai 2022
Duo tomates et maïs	Carottes râpées Bio 	Sardines à la tomate	Salade de lentilles corail Bio 	Salade verte et croûtons
One pot pasta au poulet plat complet aux penne Bio et poulet Moriceau (63)  	Steak haché Bio 	Saucisse de Toulouse Auvergne Viande (63)	Poisson meunière MSC et citron 	Quenelles nature sauce tomate
 Bon pour moi bon pour ma planète	Ratatouille 	Purée de pommes de terre Limagne Légumes (63)  	Epinards Bio à la crème 	Blé Bio 
Fromage blanc Coeur de fermier (63) 	Saint Nectaire AOP GAEC Les Marmottes (63)  	Fourme de Rochefort Bio GAEC Le Verseau (63)  	Yaourt aromatisé Coeur de fermier (63) 	Brie
Fruit de saison Bio 	Gâteau marbré 	Compote Bio  	Fruit de saison Bio 	Flan vanille nappé caramel

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Plat cuisiné par nos chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Bon appétit !

Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.



Menus du restaurant scolaire municipal



Repas espagnol

lundi 16 mai 2022	mardi 17 mai 2022	mercredi 18 mai 2022	jeudi 19 mai 2022	vendredi 20 mai 2022
Salade de perles Bio GAEC La ferme des 4 vents (63)	Croque au fromage	Oeuf dur mayonnaise	Concombre bulgare	Tomates cerises
Tarte tomate et mozzarella	Filet de poisson frais MSC sauce citron Le Poisson Livreur (63)	Jambon blanc	Steak haché Bio	Paëlla au poulet Moriceau (63)
Salade verte	Haricots vert Bio	Petits pois/carottes Bio	Frites	au riz Bio
Petit suisse nature	Yaourt nature Coeur de fermier (63)	Coulommiers	Cantal AOP	Tomme des Pyrénées
Fruit de saison Bio	Fruit de saison Bio	Ananas	Glace	Crème catalane

- Produit Bio
- Produit Local
- Poisson issu de la pêche durable
- Plat cuisiné par nos chefs

- Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
- Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
- Produit Label Rouge (Certification de qualité)
















Bon appétit !





Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.



Menus du restaurant scolaire municipal

lundi 23 mai 2022	mardi 24 mai 2022	mercredi 25 mai 2022	jeudi 26 mai 2022	vendredi 27 mai 2022
Melon	Betteraves Bio 	Salade de riz Bio  		
Couscous (boulettes et merguez)	Croissant au fromage 	Poisson pané et citron		
Légumes couscous et semoule Bio  	Salade verte	Gratin de courgettes Bio  	JOUR FÉRIÉ	ÉCOLES FERMÉES
Fourme de Rochefort Bio   GAEC Le Verseau (63)	Fromage blanc Coeur de fermier (63) 	Saint Nectaire AOP   GAEC Les Marmottes (63)		
Compote Bio 	Fraises	Fruit de saison Bio 		

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Plat cuisiné par nos chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)




















Bon appétit !





Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.



Menus du restaurant scolaire municipal

lundi 30 mai 2022	mardi 31 mai 2022	mercredi 1 juin 2022	jeudi 2 juin 2022	vendredi 3 juin 2022
Saucisson et cornichon	Carottes râpées Bio 	Rillettes de thon et toast	Pastèque	Duo tomate et concombre
Cuisse de poulet Moriceau (63) 	Rôti de veau Auvergne Viande (63) 	Sauté de porc à la moutarde Auvergne Viande (63)  	Macaronis Bio 	Filet de poisson frais MSC au chorizo Le Poisson Livreur (63)  
Petits pois Bio 	Courgettes Bio à la tomate  	Poêlée de légumes	aux légumes 	Boulgour Bio 
Yaourt nature Coeur de fermier (63) 	Brie	Petit suisse aromatisé Bio 	Tomme de montagne Bio GAEC Le Verseau (63)  	Cantal AOP 
Fruit de saison Bio 	Clafoutis aux fruits 	Fruit de saison Bio 	Glace	Fraises

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Plat cuisiné par nos chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Bon appétit !





Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.



Menus du restaurant scolaire municipal

lundi 6 juin 2022	mardi 7 juin 2022	mercredi 8 juin 2022	jeudi 9 juin 2022	vendredi 10 juin 2022
JOUR FÉRIÉ	Melon	Salade de lentilles Bio <i>La ferme des 4 vents (63)</i>	Tomate Bio et feta	Pastèque
	Riz cantonnais végétarien	Escalope de dinde au curry <i>Moriceau (63)</i>	Emincé de boeuf à la mexicaine <i>Auvergne Viande (63)</i>	Saumon
	au riz Bio	Purée de carottes <i>Limagne Légumes (63)</i>	Frites	Ratatouille
	Bûche de chèvre	Saint Nectaire AOP <i>GAEC Les Marmottes (63)</i>	Fromage blanc <i>Coeur de fermier (63)</i>	Yaourt nature Bio
	Fruit de saison Bio	Compote de pomme Bio	Fruit de saison Bio	Tarte amandine aux abricots

-  Produit Bio
-  Produit Local
-  Poisson issu de la pêche durable
-  Plat cuisiné par nos chefs

-  Produit AOP (Appellation d'Origine Protégée)
-  Produit IGP (Indication Géographique Protégée)
-  Produit Label Rouge (Certification de qualité)

Bon appétit !

Du pain frais local est servi tous les jours.

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place par nos chefs avec une grande majorité de produits frais.