

CHAMALIÈRES



Ville de référence et d'innovation

Menus Restaurant



Scolaire municipale

Légende

Poisson frais "le Poisson livreur"

Produit Bio

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)

Spécialité du Chef

Produit Local



Pain Local servi tous les jours

<p><u>lundi 4 octobre 2021</u></p> <p>CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE </p> <p>GRATIN DE CHOUX FLEURS SAUCE MORNAY</p> <p>RIZ JAUNE</p> <p>SAINT NECTAIRE AOP </p> <p>LIÉGEOIS VANILLE</p>	<p><u>mardi 5 octobre 2021</u></p> <p>SAUCISSON SEC </p> <p>PALERON DE BOEUF "Auvergne Viande 63" </p> <p>FRITES</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p>	<p><u>mercredi 6 octobre 2021</u></p> <p>POIREAUX MIMOSA</p> <p>ESCALOPE DE DINDE LABEL ROUGE </p> <p>PURÉE DE POTIRON</p> <p>TOMME DE MONTAGNE BIO "GAEC du Verseau" </p> <p>MOUSSE CHOCOLAT</p>	<p><u>jeudi 7 octobre 2021</u></p> <p>TARTINE AU SAINT NECTAIRE AOP </p> <p>BOULETTES D'AGNEAU</p> <p>POÊLÉ DE LÉGUMES DE SAISON</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO </p>	<p><u>vendredi 8 octobre 2021</u></p> <p>CÉLERI FROMAGE BLANC</p> <p>CALAMARS SAUCE TOMATE </p> <p>COQUILLETES</p> <p>EMMENTAL</p> <p>COMPOTE BIO </p>
--	--	--	---	---

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

Nos préparations culinaires sont **cuisinées** sur place avec une majorité de produits frais

CHAMALIÈRES



Ville de référence et d'innovation

Menus Restaurant



Scolaire municipale

Légende

Poisson frais "le Poisson livreur"

Produit Bio

Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)

Spécialité du Chef

Produit Local



Pain Local servi tous les jours

<p>lundi 11 octobre 2021</p> <p>POTAGE DE LÉGUMES "Limagne Légumes 63"</p> <p>GNOCCHI À LA TOMATE</p> <p>GRATINÉS</p> <p>CRÈME AU CHOCOLAT</p>	<p>mardi 12 octobre 2021</p> <p>ENDIVES AUX POMMES</p> <p>CHOUROUTE</p> <p>GARNIE</p> <p>FROMAGE BLANC "Coeur de Fermier 63"</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>mercredi 13 octobre 2021</p> <p>QUICHE AU JAMBON</p> <p>MOULES À LA CRÈME</p> <p>POÊLÉE DE LÉGUMES</p> <p>FOURME DE ROCHEFORT "GAEC du Verseau"</p> <p>ANANAS RÔTI AU MIEL "Local"</p>	<p>jeudi 14 octobre 2021</p> <p>HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE</p> <p>SAUTÉ DE BOEUF "Auvergne Viande 63" AUX OIGNONS</p> <p>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</p> <p>YAOURT "Coeur de Fermier HVE"</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>vendredi 15 octobre 2021</p> <p>CAROTTES "Limagne Légumes 63" AU JUS D'ORANGE</p> <p>POULET d'AUVERGNE "Moriceau 63" AU CURRY</p> <p>GRATIN DE CHOUX FLEURS BIO</p> <p>ROULÉ À LA CONFITURE</p>
---	--	--	---	---

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

Nos préparations culinaires sont cuisinées sur place avec une majorité de produits frais