



Menus du restaurant scolaire municipal

lundi 14 mars 2022	mardi 15 mars 2022	mercredi 16 mars 2022	jeudi 17 mars 2022	vendredi 18 mars 2022
<p>Potage de légumes <i>Limagne Légumes (63)</i></p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Poulet au curry et lait de coco <i>Moriceau (63)</i></p> <p>Boulgour Bio</p> <p>Saint Nectaire AOP <i>GAEC Les Marmottes (63)</i></p> <p>Poire au carambar et ganache chocolat blanc</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Carbonara</p> <p>Macaronis</p> <p>Bûche de chèvre</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Duo de coeurs de palmier et maïs</p> <p>Rôti de boeuf <i>Auvergne Viande (63)</i></p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Flan pâtissier</p>	<p>Oeuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de poisson frais MSC au chorizo <i>Le Poisson Livreur (63)</i></p> <p>Coeur de blé Bio</p> <p>Yaourt nature Bio</p> <p>Fruit de saison</p>

Cocoon & Cooking
Bien pour moi / Bien pour ma planète

-  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 HVE (Haute Valeur Environnementale)
-  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 21 mars 2022	mardi 22 mars 2022	mercredi 23 mars 2022	jeudi 24 mars 2022	vendredi 25 mars 2022
Salade de haricots verts Bio à l'échalote	Salade de perles Bio GAEC La Ferme des 4 Vents	Tartine au Cantal AOP	Mesclun	Radis
Steak haché Bio sauce barbecue	Tourte au saumon et poireaux Limagne Légumes (63)	Filet de dinde Moriceau (63)	Gnocchis à la tomate	Sauté d'agneau à l'orientale
Frites	Brie	Carottes Vichy Limagne Légumes (63)	gratinés au fromage	Tajine de légumes et semoule Bio
Tomme de montagne Bio GAEC Le Verseau (63)	Fruit de saison Bio	Crème brûlée	Ananas au sirop	Yaourt nature HVE
Fruit de saison				Cake au citron

- 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 HVE (Haute Valeur Environnementale)
- 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 28 mars 2022	mardi 29 mars 2022	mercredi 30 mars 2022	jeudi 31 mars 2022	vendredi 1 avril 2022
Taboulé 	Concombre Bio sauce bulgare  	Verrine de thon et croûtons 	Salade de chèvre chaud 	Carottes râpées Limagne Légumes (63)  
Filet de poulet Moriceau (63)	Spaghettis aux légumes 	Rôti de porc Auvergne Viande (63)  	Filet de poisson frais MSC à l'armoricaine Le Poisson Livreur (63)  	Emincé de boeuf Auvergne Viande (63)  
Printanière de légumes 	Saint Nectaire AOP GAEC Les Marmottes (63) 	Brocolis Bio à la tomate  	Riz Bio 	Haricots verts Bio 
Camembert Bio 	Panna cotta aux fruits rouges 	Fromage blanc Coeur de Fermier (63) 	Fourme de Rochefort Bio GAEC Le Verseau (63)  	Yaourt nature Bio au sucre de canne La Ferme Batisse (63)  
Fruit de saison Bio 		Fruit de saison	Fruit de saison Bio 	Eclair au chocolat

-  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 HVE (Haute Valeur Environnementale)
-  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 4 avril 2022	mardi 5 avril 2022	mercredi 6 avril 2022	jeudi 7 avril 2022	vendredi 8 avril 2022
Salade de lentilles Bio <i>GAEC La Ferme des 4 vents (63)</i>	Radis	Champignons à la grecque	Guacamole et tortillas	Rillettes de maquereau et toast
Gratin de poisson MSC	Saucisse <i>Auvergne Viande (63)</i>	Colombo de dinde <i>Moriceau (63)</i>	Curry de légumes printanier <i>Cocoon & Cooking</i> <small>Bon pour moi bon pour ma planète</small>	Rôti de veau <i>Auvergne Viande (63)</i>
Poêlée de carottes Bio	Purée de pommes de terre <i>Limagne Légumes (63)</i>	Riz Bio	Semoule Bio	Petits pois Bio
Cantal AOP	Coulommiers	Tomme de montagne Bio <i>GAEC Le Verseau (63)</i>	Yaourt nature <i>Coeur de Fermier (63)</i>	Bûche de chèvre Bio
Fruit de saison	Crème dessert au chocolat Bio <i>La Ferme Batisse (63)</i>	Compote de pomme Bio	Fruit de saison Bio	Gâteau au yaourt

-  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 HVE (Haute Valeur Environnementale)
-  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.