



# Menu Restaurant Scolaire



**lundi 3 juin 2019**

Quiche au Fromage

**Longe de Porc "Auvergne viande"**

Haricots plats sautés

**Yaourt BIO**

Compote Pommes/Poires

**mardi 4 juin 2019**

Salade verte au maïs

Nugget's de Poisson Sauce barbecue

Spaghetti

**Saint Nectaire "Local 63" / Pain**

Crème vanille

**mercredi 5 juin 2019**

Crêpe aux champignons

**Emincé de dinde "Moriceau" au curry**

Poêlée de courgettes à l'huile

**Tomme de montagne "Locale 63" BIO**

Fruit de saison

**jeudi 6 juin 2019**

Tomates cerises

**Steak haché BIO sauce échalotes**

Frites

Fromage à tartiner

Fruit de saison

**vendredi 7 juin 2019**

Betteraves rouges

**Sauté de veau Marengo "Local Auvergne viande"**

**Coquillettes BIO**

Yaourt sucré

Fruit de saison

Légende :

- « Local »
- « Fait maison »
- « BIO »

## Bon Appétit !

Toutes les viandes de bœuf, veau, agneau, porc, volaille sont d'origine Française.  
 Une corbeille de fruits frais est disponible tous les jours.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner une allergie ou intolérance.  
 Pour toute information merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Menus sous réserve d'approvisionnement.



# Menu Restaurant Scolaire



CHAMALIÈRES



Ville de référence et d'innovation

lundi 10 juin 2019

**FÉRIÉ**

mercredi 12 juin 2019

**Radis BIO**

**Lasagnes  
"Maison"**

**à la bolognaise**

**Fromage à tartiner**

Fruit de saison

vendredi 14 juin 2019

**Salade de haricots  
verts BIO**

Kouloubiac de  
saumon frais

Riz Pilaf

Gouda

Fruit de saison

mardi 11 juin 2019

**Tomates BIO en  
salade**

Œufs durs  
béchamel

Choux fleurs

**Cantal / pain BIO**

Tarte au citron

jeudi 13 juin 2019

**Salade verte BIO  
aux croûtons**

**Haut de cuisse de  
poulet "Moriceau"**

Blé à la tomates

Tomme blanche

Petit pot de glace

Légende :

• « Local » 



• « Fait maison »

• « BIO » 

**Bon Appétit !**

Toutes les viandes de bœuf, veau, agneau, porc, volaille sont d'origine Française.

Une corbeille de fruits frais est disponible tous les jours.



# Menu Restaurant Scolaire



CHAMALIÈRES



Ville de référence et d'innovation

lundi 17 juin 2019

Sardine à la tomate

**Paleron de bœuf  
braisé "Auvergne  
viande"**

Pommes de terre  
sautées

Camembert

**Fruit de saison  
BIO**

mercredi 19 juin 2019

Feuilleté au  
fromage

**Chipolatas de  
volaille grillée  
"Moriceau"**

Petits pois aux  
oignons

**Fromage / Pain  
BIO**

Cône glacé

mardi 18 juin 2019

**Concombres BIO  
Vinaigrette**

Filet de poisson  
meunière

Ratatouille fraîche

**St Nectaire  
"Local 63"**

Crumble aux fruits  
rouges

jeudi 20 juin 2019

Pastèque

Boulettes d'agneau  
à la tomate

Semoule au jus

Cantal

**Panna cotta au  
lait BIO**

vendredi 21 juin 2019

Tarte aux légumes

**Sauté de dinde  
"Moriceau" aux  
champignons**

**Haricots beurre  
BIO sautés**

Yaourt Nature

Fruit de saison

Légende :

• « Local » 



• « Fait maison »

• « BIO » 

**Bon Appétit !**

Toutes les viandes de bœuf, veau, agneau, porc, volaille sont d'origine Française.

Une corbeille de fruits frais est disponible tous les jours.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner une allergie ou intolérance.  
Pour toute information merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Menus sous réserve d'approvisionnement.



# Menu Restaurant Scolaire

CHAMALIÈRES



Ville de référence et d'innovation

lundi 24 juin 2019

**Salade de pâtes  
BIO**

Cordon bleu

Carottes braisées

Bûchette de chèvre

Fruit de saison

mardi 25 juin 2019

Melon  
**Sauté de bœuf  
"Auvergne  
viande" aux  
poivrons**

Purée de pommes  
de terre

Fromage à tartiner

**Compote de  
pommes BIO**

mercredi 26 juin 2019

Champignons à la  
grecque  
Poisson frais du  
jour

Cœurs de blé

**Brie / Pain BIO**

Fruit de saison

jeudi 27 juin 2019

Salade de riz

**Rôti de veau  
"Auvergne  
viande"**

Tomates  
provençales

**Yaourt BIO**

Fruit de saison

vendredi 28 juin 2019

Taboulé

Quenelles sauce  
aurore

**Courgettes BIO  
Sautées  
Saint Nectaire  
"Local 63"**

Bâtonnet de glace

Légende :

• « Local » 



• « Fait maison »

• « BIO » 

**Bon Appétit !**

Toutes les viandes de bœuf, veau, agneau, porc, volaille sont d'origine Française.  
Une corbeille de fruits frais est disponible tous les jours.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner une allergie ou intolérance.  
Pour toute information merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Menus sous réserve d'approvisionnement.