



Menus du restaurant scolaire municipal

MARDI GRAS

lundi 20 février 2023	mardi 21 février 2023	mercredi 22 février 2023	jeudi 23 février 2023	vendredi 24 février 2023
MACÉDOIN DE LÉGUMES MAYONNAISE	CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES BIO LOCALE "Ferme des 4 Vents 63" (coeur de palmier, maïs)	CÉLERI BIO RÉMOULADE AUX RAISINS	SALADE VERTE BIO AUX CROÛTONS
COQUILLETTES BIO BOLOGNAISE FROMAGE RÂPÉ	FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON	OMELETTE	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI "Moriceau 63"	CHILI CON CARNÉ
COMPOTE BIO	BROCOLIS BIO	JARDINIÈRE DE LÉGUMES BIO	POMMES RISSOLÉES	RIZ BIO
	SAINT NECTAIRE AOP	CANTAL AOP	YAOURT LOCAL "Coeur de fermier 63"	TOMME BLANCHE
	BEIGNET CHOCOLAT - NOISETTE	FRUIT DE SAISON BIO	CAKE AU CITRON	FRUIT DE SAISON



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 27 février 2023	mardi 28 février 2023	mercredi 1 mars 2023	jeudi 2 mars 2023	vendredi 3 mars 2023
<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE "Languedoc - Lozère Viande 48" ET CORNICHONS</p>	<p>BETTERAVES BIO</p>	<p>TABOULÉ À LA SEMOULE BIO</p>	<p>OEUF MAYONNAISE</p>	<p>POTAGE DE LÉGUMES LOCAL "Limagne Légumes 63"</p>
<p>ESCALOPE DE VOLAILLE À LA MOUTARDE "Moriceau 63"</p>	<p>DAHL DE POIS CASSÉS "Fait maison, fait région"</p> <p><small>FAIT MAISON AIT RÉGION Des producteurs aux chefs</small></p>	<p>BOULETTES DE BOEUF VBF À LA TOMATE</p>	<p>SAUCISSE LOCALE "Auvergne Viande 63"</p>	<p>FILET DE POISSON FRAIS AU CITRON</p>
<p>PÂTES BIO</p>	<p>RIZ BIO</p>	<p>BROCOLIS BIO</p>	<p>PURÉE DE CAROTTES LOCALE "Limagne Légumes 63"</p>	<p>BOULGOUR BIO</p>
<p>CANTAL AOP</p>	<p>BÛCHE DE CHÈVRE</p>	<p>SAINT NECTAIRE LOCAL "Gaec des Marmottes 63"</p>	<p>YAOURT NATURE HVE "Coeur de Fermier 63"</p>	<p>FROMAGE BLANC LOCAL AU COULIS DE FRUITS ROUGES "Coeur de Fermier 63"</p>
<p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p>	<p>MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF</p>	<p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	

-  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 mars 2023	mardi 7 mars 2023	mercredi 8 mars 2023	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023
RILLETTE DE SARDINE	CAROTTES RÂPÉES BIO	ROSETTE "Auvergne Viande 63"	POTAGE DE LÉGUMES LOCAL "Limagne Légumes 63"	SALADE VERTE BIO
RÔTI DE PORC LOCAL SAUCE CHARCUTIÈRE "Auvergne Viande 63"	PIZZA AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC	MAC (pâtes bio) AND CHEESE	BRANDA DE POISSON
PETITS POIS BIO	SALADE VERTE BIO	HARICOTS VERTS BIO À L'AIL		FOURME DE ROCHEFORT BIO "Gaec du Verseau 63"
TOMMES DES MONTAGNES BIO "Gaec du Verseau 63"	COMPOTE POMMES - BANANES BIO DU CHEF	FROMAGE BLANC LOCAL "Coeur de Fermier 63"	CRÈME DESSERT LOCALE "Ferme Batisse 63"	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON BIO		MOELLEUX		

-  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 !

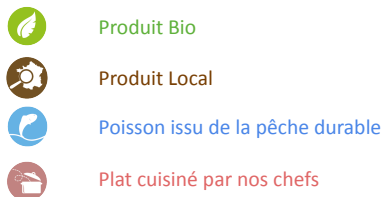
Du pain frais local est servi tous les jours.

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



Menus du restaurant scolaire municipal

lundi 13 mars 2023	mardi 14 mars 2023	mercredi 15 mars 2023	jeudi 16 mars 2023	vendredi 17 mars 2023
CHOUX CHINOIS EN SALADE	SALADE DE LENTILLES BIO	HARICOTS VERTS BIO EN SALADE	VELOUTÉ DE POTIRON LOCAL "Limagne Légumes 63"	TOAST AU FROMAGE
VEAU MARENGO LOCAL "Auvergne Viande 63"	FILET DE POISSON MSC SAUCE CRÈME	STEAK HACHÉ VBF SAUCE POIVRE	QUENELLES NATURES	HAUT DE CUISSE DE POULET MARINÉ "Moriceau 63"
FRITES	BROCOLIS BIO	PÂTES BIO AU BEURRE	SEMOULE BIO	CHOUX-FLEURS BIO AU JUS
SAINT NECTAIRE LOCAL "Gaec Les Marmottes 63"	EMMENTAL	BUCHETTE DE CHÈVRE BIO	YAOURT BIO LOCAL "Ferme Batisse 63"	FRUIT AU SIROP
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	COMPOTE BIO "cuisinée par les chefs"	



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

MENUS DU PRINTEMPS MONOCHROME VERT

lundi 20 mars 2023	mardi 21 mars 2023	mercredi 22 mars 2023	jeudi 23 mars 2023	vendredi 24 mars 2023
BETTERAVES BIO 	HARICOTS VERTS BIO EN SALADE 	RILLETTES DE SARDINES À LA TOMATE	RADIS BEURRE	SALADE DE RIZ BIO (maïs, poivrons) 
RISOTTO AUX PETITS LÉGUMES BIO 	OEUF FLORENTINE	FILET DE DINDE LOCAL AUX OLIVES  "Moriceau 63"	TARTIFLETTE	POISSON MEUNIÈRE CITRON 
CANTAL AOP 	ÉPINARDS BIO 	COEUR DE BLÉ	SALADE VERTE BIO 	PURÉE DE CAROTTES LOCALES  "Limagne Légumes 63"
BANANE BIO AU CHOCOLAT 	PANNA COTTA AU KIWI + MADELEINE 	PETIT SUISSE	COMPOTE BIO 	BRIE
		FRUIT DE SAISON BIO 		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 27 mars 2023	mardi 28 mars 2023	mercredi 29 mars 2023	jeudi 30 mars 2023	vendredi 31 mars 2023
RILLETTES AU THON	SALADE VERTE AUX CROÛTONS ET ASPERGES	OEUF VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE PERLES BIO LOCALE
SAUTÉ DE PORC LOCAL AU JUS "Auvergne Viande 63"	TIMBALE DE POISSON À LA BRÉSILIEUNE	BURRITOS AU JAMBON	TORTIS BIO	QUICHE AU CANTAL AOP
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	POÊLÉE DE LÉGUMES FRAIS BIO	SALADE VERT BIO	BOLOGNAISE FROMAGE RÂPÉ	SALADE VERTE BIO
EMMENTAL	TOMME DE MONTAGNE BIO	FROMAGE BLANC LOCAL "Coeur de Fermier 63"	TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF	COMPOTE BIO "cuisinée par les chefs"
CLAFOUTIS AUX POMMES	FRUITS DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF		

-  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 ANTILLAIS



lundi 3 avril 2023

POTAGE DE LÉGUMES LOCAL
"Limagne Légumes 63"

COUSCOUS DE POULET AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS

SEMOULE BIO

FOURME DE ROCHEFORT BIO

FRUIT DE SAISON BIO

mardi 4 avril 2023

ACCRAS DE POISSON

ROUGAIL SAUCISSE
Livre de recettes "Fait maison, fait région"

FAIT MAISON AIT RÉGION
Des producteurs aux chefs

RIZ BIO CRÉOLE

BOUNTY COCO GLACÉ

mercredi 5 avril 2023

CÉLERI BIO SAUCE COCKTAIL

SAUTÉ DE BOEUF LOCAL "Auvergne Viande 63"

CAROTTES BIO VICHY

CANTAL AOP

ÉCLAIR À LA VANILLE

jeudi 6 avril 2023

MACÉDOINE DE LÉGUMES BIO

PIZZA AU FROMAGE

SALADE VERTE BIO

BANANE BIO

VENREDI SAINT

vendredi 7 avril 2023

SALADE DE POMMES DE TERRE AUX ÉCHALOTES

FILET DE COLIN VAPEUR

CHOU-FLEUR BIO EN GRATIN

BROWNIE DU CHEF

- 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.