



| LUNDI                                 | MARDI                             | MERCREDI        | JEUDI                       | VENDREDI                                            |
|---------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------|
| Crudités<br>Au choix ☺                | Friand<br>Au fromage              |                 | Crudités<br>Au choix ☺      | Repas « Fiers de nos<br>filières »<br>Viande Aubrac |
| Grillade<br>De porc<br>Sauce Robert ☺ | Tortellini<br>Ricotta<br>épinards | bon<br>appetit! | Filet de sole<br>meunière ☺ | Sauté de bœuf<br>À la tomate ☺                      |
| Frites                                |                                   |                 | Ratatouille                 | Riz                                                 |
| Fromage<br>Ou<br>Yaourt               | Fromage<br>Ou<br>Yaourt           |                 | Fromage<br>Ou<br>yaourt     | Fromage<br>Ou<br>Yaourt                             |
| Compote ☺                             | Fruit<br>Au choix                 |                 | Crumble ☺<br>Aux fruits     | Fruit<br>Au choix                                   |



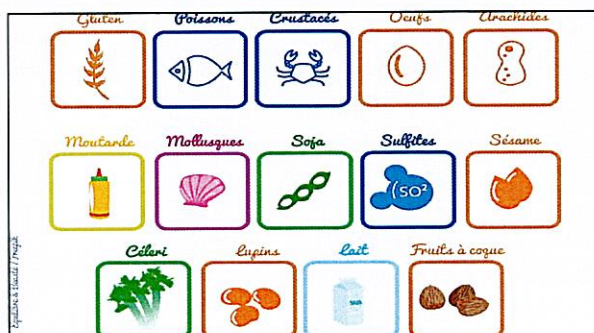
Origine viande fraîche  
servie :  
\*Porc des Combrailles éta-  
blissement DUMAS à Saint  
Avit  
\*Sauté de bœuf MAISON  
CHALLIER à Brassac les  
Mines

Le pain servi est fourni par  
la boulangerie BENLO à  
St Germain Lembron

Fromages proposés :  
cantal, St Nectaire,  
Brie, bleu d'Auvergne...

Yaourts naturels : Cœur  
de fermier, Gelles 63.

Liste des  
allergènes  
majeurs :



Les menus peuvent  
varier en fonction des  
aléas de livraison

La Principale,  
Sophie GUEIDAN

La Secrétaire générale,  
Céline DUFOUR

La chef de Cuisine,  
Laurence PILUDU