



# Les Ateliers des Combrailles

Semaine du:

lundi 25 mars 2024 au vendredi 29 mars 2024

n ° 13

## MENUS ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

Jour	Service	DÉJEUNER
<u>lundi 25 mars 2024</u>		Miettes de crabe et thon sauce citronnée Escalope de porc et son jus Frites, haricots beurre Yaourt nature
<u>mardi 26 mars 2024</u>		Blanquette de veau à l'ancienne Riz, brocolis Yaourt nature Compote pommes fraises
<u>mercredi 27 mars 2024</u>		Coquille de poisson mayonnaise Escalope de dinde Coquillettes, carottes batonnets Fromage blanc Fruit de saison
<u>jeudi 28 mars 2024</u>		Salade composée Steak haché Purée, haricots verts Saint Nectaire laitier
<u>vendredi 29 mars 2024</u>		Cœur de merlu sauce dieppoise Farfalle, épinards Mini roitelet Coupe pêche Melba

Accord service restauration :



Accord service diététique :



Boulangeries :

- Peynot - Saint Eloy
- Mousset - Montaigut
- Lopes - Saint Eloy
- Laneiro Da Costa - Menat
- Battut - Saint Eloy



Gaëc Chatelus Chavanon - Servant



Elevage avicole Bio LEMONNIER



Allergènes : Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition sur demande à l'Esat des Combrailles