



# Les Ateliers des Combrailles

Semaine du: **lundi 13 mai 2024 au vendredi 17 mai 2024**

n ° 20

## MENUS ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

Jour	Service	DÉJEUNER
<u>lundi 13 mai 2024</u>		Salade de betteraves rouges Paupiette de veau Petits pois carottes Samos
<u>mardi 14 mai 2024</u>		Filet de julienne et son citron Riz, courgettes persillées Cantal Muffin au chocolat
<u>mercredi 15 mai 2024</u>		Tartare de radis, fromage blanc et ciboulette Côte de porc et son jus Coquillettes, haricots verts Yaourt aromatisé Salade de fruits
<u>jeudi 16 mai 2024</u>		Friand au fromage Tendrons de veau Pommes de terre, carottes Carré frais
<u>vendredi 17 mai 2024</u>		Cuisse de poulet rôtie Gratin de choux fleurs Comté Cookie

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



locavoré  
Jardin de Machal - St Agoulin

MOULIN GRIBORY  
produits bio - produits de notre ferme

SATORIZ  
le bio pour tous !  
Mathieu Philippe - Servant

AUVERGNE  
BIO DISTRIBUTION



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