



# Les Ateliers des Combrailles

Semaine du: *lundi 1 juillet 2024 au vendredi 5 juillet 2024*

n ° 27

## MENUS ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

Jour	Service	DÉJEUNER
<u>lundi 1 juillet 2024</u>		Salade Italienne Pavé de hoki Pommes noisettes, ratatouille Petit Louis
<u>mardi 2 juillet 2024</u>		Blanquette de dinde à l'ancienne Riz, poêlée forestière Yaourt OH ROCHER Sorbet
<u>mercredi 3 juillet 2024</u>		Céleri rémoulade Brochette mixed grill Pommes boulangères, haricots verts Tome grise Panaccota aux myrtilles
<u>jeudi 4 juillet 2024</u>		Melon Rosbeef froid Salade de pâtes Fromage blanc
<u>vendredi 5 juillet 2024</u>		Cuisse de poulet Printanière de légumes St Nectaire fermier Salade de fruits

Accord service restauration :



Accord service diététique :



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



Huilerie  
Blot l'église



Moriceau volailles Ennezat



Gaëc Chatelus Chavanon - Servant



Elevage avicole Bio  
LEMONNIER



locavor.fr  
Jardin de Machal - St Agoulin

MOULIN GRIBORY  
Pâtisseries bio - Pâtis de pain et riz-sésame

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