



Menu

Commune de Saint Pierre d'Aurillac
Semaine du 19 au 23 août 2019



Centre de Loisirs Vacances d'été



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Katavias aux 2 fromages</i> 	<i>Tomates cerises</i> 	<i>Salade de maïs aux 2 poivrons</i>	<i>Melon</i> 	<i>Friand</i>
Viande	<i>Gigot d'agneau</i>	<i>Salade de thon</i>	<i>Araignée de porc marinée</i>	<i>Paëlla poulet et fruits de mer</i>	<i>Pintade rôtie</i>
Accompagnement	<i>Flageolets verts</i>	<i>Chips</i>	<i>Petits pois paysanne</i>		<i>Courgettes persillées</i>
Dessert	<i>Produit laitier</i>	<i>Crème dessert en gourde</i>	<i>Fromage</i>	<i>Fromage blanc au coulis de fruits rouges</i>	<i>Fromage</i>
		<i>Biscuits</i>	<i>Fruit</i> 		<i>Fruit</i>

Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	Goûter
<i>Pain</i>	<i>Pain</i>	<i>Quatre-quart</i>	<i>Pain</i>	<i>Pain</i>
<i>Chocolat</i>	<i>Fromage</i>	<i>Lait nature</i>	<i>Fromage</i>	<i>Pâte à tartiner choc.</i>
<i>Vaour à boire</i>	<i>Fruits secs</i>		<i>Jus de fruits</i>	<i>Produit laitier</i>

Retrouvez les menus du restaurant scolaire sur <http://st-pierre-daurillac.fr> rubrique enfance jeunesse

Les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire, au centre de Loisirs et à la résidence autonomie sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
Arachides - Crustacés - Fruits à coques - Gluten - Céleri - Soja - Lait - Moutarde - Œufs - Poisson - Mollusques - Sulfites - Lupin - Sésame

Les fruits et légumes : sources de glucides, minéraux, vitamines fibres

Les produits laitiers : sources de protéines, calcium, vitamines

Les féculents : source de glucides complexes, protéines végétales, vitamines

Viande poisson œufs : sources de protéines animales, fer.



Produit Bio

Produits de saison



Circuit court

Les repas étant fabriqués à partir de produits frais, les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements