



Commune de Saint Pierre d'Aurillac
Semaine du 5 août au 9 août 2019



| Centre de Loisirs Vacances d'été | | | | | |
|-------------------------------------|--|---------------------------|--------------------------------|---|---|
| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
| Entrée | Concombre aux fines herbes | Crêpe | Laitue/maïs/oignons rouges | Melon | Salade de lentilles aux tomates cerises |
| Viande | Magret de canard (Autrefois/Caudrot) | Rôti de porc au romarin | Oeuf coque et ses mouillettes | Tajine de poisson frais "pêche du jour" | Brochette de dinde |
| Accompagnement | Pépinettes | Choux-fleurs à l'anglaise | Piperade | Semoule | Haricots beurre persillés |
| Dessert | | Fromage | | | Fromage |
| | | Produit laitier | Fruit | Eclair au chocolat | Produit laitier |

| Goûter | Goûter | Goûter | Goûter | Goûter |
|-------------|-----------------|---------------|----------------|-----------------|
| Céréales | Pain | Pain | Pain | Biscuit fourré |
| Lait nature | Confiture | Fromage | Chocolat | Produit laitier |
| Fruit | Produit laitier | Jus de fruits | Vaourt à boire | |

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