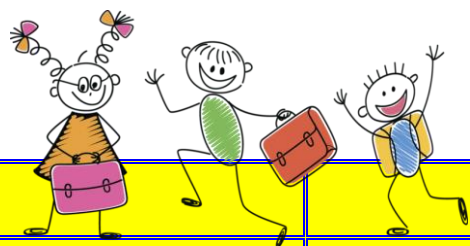
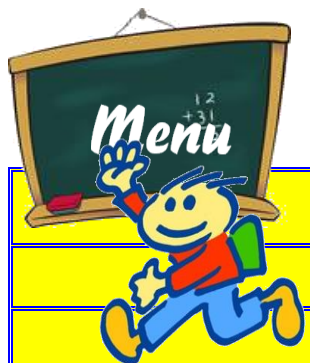


Commune de Saint Pierre d'Aurillac  
Semaine du 14 au 18 septembre 2020



	<b>Centre de Loisirs</b>				
	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b>	Nems et accompagnements	Melon 	Taboulé au boulgour	Carottes râpées citronnette 	Tzatziki 
<b>Viande</b>	Suprême de pintade	Veau Marengo 	Merlu meunière, citrons	Gratin de riz aux champignons 	Magret de canard grillé à la fleur de sel
<b>Accompagnement</b>	Salsifis au jus	Cœur de blé	Epinards à la crème		Frites 
<b>Dessert</b>	Fromage		Fromage		
	Fruit 	Vaourt fermier de Nadège (exploitation laitière d'...) 	Fruit 	Produit laitier 	Glace

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.

**Goûter**

*Brioche au beurre*

*Lait chocolaté*



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