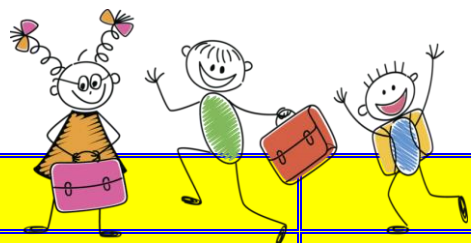
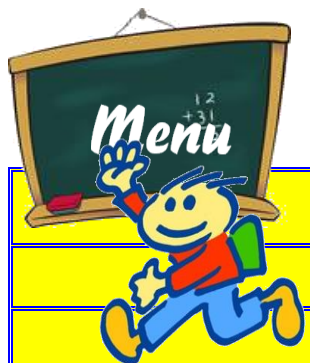


Commune de Saint Pierre d'Aurillac  
Semaine du 21 au 25 septembre 2020



	<b>Centre de Loisirs</b>				
	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Entrée</b>	<i>Katavias aux fines herbes</i> 	<i>Salade mexicaine</i> (maïs, haricots rouges, potirons verts)	<i>Tomates au basilic</i> 	<i>Salade de pommes de terre au thon et olives</i>	<i>Betteraves aux pommes, vinaigrette au pavot</i> 
<b>Viande</b>	<i>Spaghettis bolognaise</i>	<i>Aiguillettes de poulet croustillantes</i>	<i>Sauté de dindonneau agenais</i>	<i>Rôti de porc</i>	<i>Curry de lentilles corail et légumes de saison</i>
<b>Accompagnement</b>		<i>Haricots verts d'Aquitaine persillade</i>	<i>Semoule aux épices</i> 	<i>Courgettes persillade</i> 	 
<b>Dessert</b>		<i>Fromage</i>		<i>Fromage</i>	<i>Petit suisse</i> 
	<i>Produit laitier</i>	<i>Fruit</i> 	<i>Produit laitier</i> 	<i>Fruit</i> (Pêches D'auvergne/Saint Pierre) 	<i>Biscuit nappé chocolat</i> 

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**

**Pain**

**Chocolat**

**yaourt à boire**



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