



Mercredi 20

Radis beurre
Quiche saumon 
Salade verte
Yaourt 
Orange

Mon goûter du jour

Quatre-quarts 
Compote à boire 

Mercredi 27

Betteraves rouges et maïs 
Filet mignon de veau 
Chou-fleur rôti 
Fromage blanc 
Roses des sables 

Mon goûter du jour

Madeleine
Yaourt à boire



Menus élaborés par le restaurant
scolaire de LEZOUX





Provenance des aliments proposés dans les menus des mercredis 20 et 27 mars

Informations à titre indicatif, sous réserve de modifications.

Approvisionnement auprès de producteurs locaux privilégié systématiquement.

Jours	Aliments	Fournisseurs/producteurs
Mercredi 20 mars	Radis	Limagne légumes
	Œufs	Ferme d'ozelle
	Saumon	Poisson livreur
	Yaourt	Ferme de la terrasse
	Orange	Primeur lezoux
	Œufs(quatre quart)	Ferme d'ozelle
	Farine	Moulin de la ribeyre
	Sucre	épisaveur
	Beurre	France frais
	Compote a boire	France frais
Mercredi 27 mars	Bettrave rouge	Primeur lezoux
	Filet mignon de veau	Auvergne viande
	Choux fleur	Limagne légumes
	Fromage blanc	Ferme de la terrasse
	Chocolat	épisaveur
	Corn flakes	épisaveur
	Yaourt a boire	France frais

Légende



Produit de la ferme
ou fermier



Produit issu de l'agriculture
Biologique



Préparation élaborée par notre
équipe de cuisiniers



Produit à Haute Valeur
Environnementale



MSC Pêche Durable (Marine
Stewardship Council)



Spécialité Traditionnelle Garantie



Indication Géographique
Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Viande produite en France



Label Rouge