



### Mercredi 3

Salade de chou-fleur   
Steak haché au jus    
Petits pois   
Petit Louis  
Mousse au chocolat  

### Mon goûter du jour

Pain et confiture

### Mercredi 10

Rouleau de jambon   
Macédoine   
Hachis parmentier    
Salade verte  
Yaourt   
Palet breton 

### Mon goûter du jour

Banane chocolat



Menus élaborés par le  
restaurant scolaire de  
LEZOUX





## Provenance des aliments proposés dans les menus des mercredis 3 et 10 avril 2024

*Informations à titre indicatif, sous réserve de modifications.*

*Approvisionnement auprès de producteurs locaux privilégié systématiquement.*

Jours	Aliments	Fournisseurs/producteurs
Mercredi 3 avril	Choux fleur	Limagne légumes
	Steack haché	Loic bergeron
	Petit pois	Ferme du froid
	Petit louis	France frais
	Œufs	Ferme d'ozelle
	Chocolat	épisaveur
Mercredi 10 avril	Légumes macedoine	Limagne légumes
	Jambon blanc	Auvergne viande
	Bœuf haché	Gaec de la croix de l'arbre
	Salade verte	Limagne légumes
	Yaourt nature	Ferme de le terrasse
	Beurre	France frais
	Farine	Moulin de la ribeyre
	oeufs	Ferme d'ozelle

# 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