



Menus élaborés par le restaurant scolaire de l'école Potier Marcus à Lezoux

### Mercredi 20 novembre

Endives et bleu ☺  
Poisson meunière ☺   
Carottes braisées ☺  
Babybel  
Pomme

### Mon goûter du jour

Quatre-quart ☺  
Confiture

### Mercredi 27 novembre

Céleri rémoulade ☺  
Paupiette de veau ☺   
Jardinière de légumes ☺  
Comté   
Flan Pâtissier ☺ 

### Mon goûter du jour

Madeleine  
Yaourt à boire 





## Provenance des aliments proposés dans les menus des mercredis 20 et 27 novembre 2024

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

*Approvisionnement auprès de producteurs locaux privilégié systématiquement.*

Jours	Aliments	Fournisseurs/producteurs
Mercredi 20 novembre	Endives	Primeur lezoux
	Lieu noir	Poisson livreur
	Carottes	Limagne légumes
	Babybel	France frais
	Pommes	Limagne légumes
Mercredi 27 novembre	Céleri	Limagne légumes
	Paupiette de veau	Auvergne viande
	Navet	Limagne légumes
	Carottes	Limagne légumes
	Pdt	Limagne légumes
	poireaux	Limagne légumes
	Comté	France frais
	Œufs	Ferme d'ozelle
	Farine	Moulin de la ribeyre

# 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