

**MENU
RESTAURANT
SCOLAIRE
ECOLE DE
BLESSAC**

DU 2 AU 6 DECEMBRE

Cuisine 100% maison
à base de produits bruts, de saison,
un maximum locaux et bios
**Toutes les viandes sont d'origine
France et Locales**



Nos fournisseurs et producteurs locaux

Maraîchers

Léo COISSARD - Banize
Adrien DEMAY - Aubusson
Les Jardins d'Osia - Champagnat
Emmanuel BAILLY Champagnat



Boucherie

Chez Max
Boucherie Rimareix
Aubusson

Volailles

La Ferme de Tom
Puy Malsignat

Fromage de Chèvre

Ferme de la Clairière - Chavanat

Yaourts

Eric ROBIN-LAMOTTE - Nouzerines



Fruits frais et secs

Ethiquete - Aubusson



Epicerie / Poisson

Intermarché
Ethiquete
Aubusson



Pain

Felix Panis - Champagnat

**Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction
des approvisionnements, dans le respect
du plan alimentaire adapté aux enfants
et de la loi EGALIM.**

LUNDI

LE 2 DECEMBRE

Soupe
Granola salé

Tarte salée
fromagère

Fruits

MARDI

LE 3 DECEMBRE

Salade de pois chiches
Crudités

Carbonnade
Quinoa aux
petits légumes

Compote
sur son lit
de fromage blanc

JEUDI

LE 5 DECEMBRE

Rillettes
de sardines

Volailles
Purée

Fruit de saison

VENDREDI

LE 6 DECEMBRE

Bâtonnets de crudités
Mayonnaise de
haricots blancs

Riz/Thon/Fenouil

Flognarde