

**MENU  
RESTAURANT  
SCOLAIRE  
ECOLE DE  
BLESSAC**

DU 10 AU 14 FÉVRIER

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



**Epicierie / 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 10 FÉVRIER

Batonnets de  
crudités sauce  
yaourt

Dhal de pois cassés

Fromage  
Fruits

MARDI

LE 11 FÉVRIER

Salade de boulgour

Tajine de veau aux  
légumes de saison

Yaourt fermier

JEUDI

LE 13 FÉVRIER

Salade  
Granola salé

Boulettes de boeuf  
Céréales

Crème dessert  
maison

VENDREDI

LE 14 FÉVRIER

Soupe de légumes

Croquettes de  
poisson

Fruits