

**MENU
RESTAURANT
SCOLAIRE
ECOLE DE
BLESSAC**

DU 17 AU 21 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



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 17 FÉVRIER

Houmous de
betteraves

Flan de
poireaux/Coulis de
toomates
Frites de polenta

Fromage
Fruits

MARDI

LE 18 FÉVRIER

Crudités
Mayo végétale

Riz/Thon

Flan pâtissier

JEUDI

LE 20 FÉVRIER

Salade de lentilles/
crudités

Gratin de légumes
au bœuf braisé

Compote

VENDREDI

LE 21 FÉVRIER

Rillettes de mauereau

Parmentier de canard

Fruits