

Ecole GUSTAVE ROGHI à VOLVIC

Déjeuner

lundi 28 juin 2021

QUICHE

RÔTI DE DINDE FROID

CRUDITÉES

TOMME NOIRE DES PYRENÉES IGP

GLACE

mardi 29 juin 2021

GASPACHO D'ÉTÉ

PIZZA BLANCHE

SALADE VERTE

YAOURT NATURE "Coeur de fermier 63"

FRUIT DE SAISON

mercredi 30 juin 2021

SALADE DE TOMATES ET OEUFS

HOT DOG

FRITES

FROMAGE BLANC "Auvergne bio 63"

SALADE DE FRUITS "Frais"

jeudi 1 juillet 2021

MELON

SPAGHETTI CARBONARA

BRIE BIO "Auvergne bio 63"

GLACE

vendredi 2 juillet 2021

TERRINE DE CAMPAGNE

POISSON DU JOUR "Le poisson livreur 63"

RIZ CRÉOLE

SAINT MÔRET BIO

FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Légende : "Cuisiné par les chefs"



"Produit de notre région"



"Produit bio"



Toutes les viandes bovines, porc et volaille sont d'origine Française

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toutes informations, merci de vous rapprocher du chef de cuisine gérant.

API RESTAURATION, Société Anonyme à Directoire et Conseil de Surveillance Capital de 1.000.000,00 € RCS de Lille Métropole - SIREN 377 181 010
Siège : 384 rue du Général de Gaulle 59370 Mons-en-Baroeul

API RESTAURATION - DIRECTION AUVERGNE : ZA La Fontaille - Rue Julien Champclos - 63370 LEMPDES