



Poisson frais
"Le Poisson Livreur" 

Produit Bio 

Légende **Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)** 

Repas végétarien 

Produit Local 

lundi 18 avril 2022

JOUR FÉRIÉ

mardi 19 avril 2022 

SALADE DE PERLES
SALPICAÛ
(céleri, maïs, haricots
rouges, pommes)

PIZZA AU FROMAGE

SALADE VERTE "Limagne
Légumes Local" 

PETIT SUISSE
AROMATISÉ

FRUIT DE SAISON

mercredi 20 avril 2022

TOMATES "Limagne
Légumes Local" 
VINAIGRETTE
BALSAMIQUE

ESCALOPE DE DINDE
"Moriceau" CRÈME AU
CURRY

PETITS POIS/CAROTTES

BÛCHE DE CHÈVRE

GÂTEAU AU
MASCARPONE

jeudi 21 avril 2022

CONCOMBRE À LA
MENTHE

MACARONIS

À LA CARBONARA

CANTAL AOP 

ABRICOTS AU SIROP

vendredi 22 avril 2022

SALADE DE HARICOTS
VERTS BIO 

FILET DE POISSON FRAIS
MSC SAUCE AUREORE 

RIZ DE CAMARGUE IGP 

BRIE

FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

*Retrouvez la recette du
mois sur votre
Soyons Complices*





Poisson frais "Le Poisson Livreur"	Produit Bio
Légende	Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)
Repas végétarien	Produit Local

lundi 25 avril 2022

CERVELAS ET
CORNICHONS

ÉMINCÉ DE BOEUF "Fabre
Lozérienne Local" FAÇON
THAÏ

HARICOTS BEURRE

YAOURT NATURE

BANANE BIO

mardi 26 avril 2022

AVOCAT À L'INDIENNE

SAUTÉ DE VOLAILLE
"Moriceau" AUX ABRICOTS
SECS

SEMOULE BIO

COULOMMIERS

COOKIES

mercredi 27 avril 2022

SALADE DE PÂTES À
L'EMMENTAL

GRATIN DE POISSON

DUO CHOU-FLEUR ET
BROCOLIS

FROMAGE BLANC
NATURE

FRUIT DE SAISON

jeudi 28 avril 2022

SALADE VERTE "Limagne
Légumes Local"

OMELETTE

POMMES DE TERRE
"Arfeuilles Local" VAPEUR

SAINT NECTAIRE AOP

PANNA COTTA ET
COULIS

vendredi 29 avril 2022

MACÉDOINE DE
LÉGUMES

SAUCISSE DE TOULOUSE
"Fabre Lozérienne Local"

LENTILLES

SAINT PAULIN

FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Retrouvez la recette du
mois sur votre
Soyons Complices



Légende	Poisson frais "Le Poisson Livreur" 	Produit Bio 
	Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP) 	
	Repas végétarien 	Produit Local 

lundi 2 mai 2022

CRÊPE AU FROMAGE

AIGUILLETTE DE POULET
"Moriceau" SAUCE
BARBECUE

HARICOTS VERTS BIO 

PETIT SUISSE AUX
FRUITS BIO 

FRUIT DE SAISON

mardi 3 mai 2022 

CONCOMBRE SAUCE
BULGARE

BOLOGNAISE VÉGÉTALE
AU SOJA

COQUILLETES

CANTAL AOP 

MOUSSE AU CHOCOLAT

mercredi 4 mai 2022

TABOULÉ

RÔTI DE PORC "Fabre
Lozérienne Local" AU JUS 

GRATIN DE
COURGETTES "Limagne
Légumes Local" 

VACHE QUI RIT BIO 

FRUIT DE SAISON

jeudi 5 mai 2022

BETTERAVES BIO 

FILET DE POISSON FRAIS
MSC SAUCE
HOLLANDAISE 

RIZ DE CAMARGUE IGP 

FOURME D'AMBERT AOP 

FRUIT DE SAISON

vendredi 6 mai 2022

TOMATES "Limagne
Légumes Local" AU
BASILIC 

BLANQUETTE DE VEAU
"Fabre Lozérienne Local" 

CAROTTES "Limagne
Légumes Local" 

YAOURT NATURE HVE
"Coeur de fermier Local" 

FINANCIER AUX CERISES

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Retrouvez la recette du
mois sur votre
Soyons Complices

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs



avec une majorité de produits frais



	Poisson frais "Le Poisson Livreur"		Produit Bio 
Légende	Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)		
	Repas végétarien 		Produit Local 

<p>lundi 9 mai 2022</p> <p>SALADE DE COEURS DE PALMIER, TOMATE ET MAÏS</p> <p>ONE POT PASTA AU POULET</p> <p>(plat complet avec des penne et du poulet)</p> <p><i>Cocoon & Cooking</i> Bon pour moi, bon pour ma planète</p> <p>FROMAGE BLANC BIO "Coeur de fermier Local"</p> <p>BANANE BIO</p>	<p>mardi 10 mai 2022 </p> <p>CAROTTES "Limagne Légumes Local" RÂPÉES</p> <p>BOEUF "Fabre Lozérienne Local" SAUTÉ AUX OIGNONS</p> <p>RATATOUILLE "Limagne Légumes Local"</p> <p>TOMME DES MONTAGNES "GAEC du Verseau Local BIO"</p> <p>TARTELETTE AMANDINE À LA FRAMBOISE</p>	<p>mercredi 11 mai 2022</p> <p>SALADE FRAÎCHEUR (radis, tomates et maïs)</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS</p> <p>FLAGEOLETS</p> <p>SAINT MARCELLIN IGP</p> <p>FLAN VANILLE NAPPÉ CAMEL</p>
---	--	---

<p>jeudi 12 mai 2022</p> <p>SALADE FEUILLE DE CHÊNE VERTE "Limagne Légumes Local" ET CROÛTONS</p> <p>QUENELLE NATURE SAUCE ESPAGNOLE</p> <p>BOULGOUR BIO</p> <p>KIRI</p> <p>COMPOTE POMME/FRAMBOISE</p>	<p>vendredi 13 mai 2022</p> <p>SALADE DE PÂTES, FETA ET PESTO</p> <p>POISSON MEUNIÈRE ET CITRON</p> <p>EPINARDS À LA CRÈME</p> <p>YAOURT BRASSÉ AUX FRUIT "La ferme Batisse Local BIO"</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>
--	--

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs



avec une majorité de produits frais



Retrouvez la recette du mois sur votre Soyons Complices



Commune de

Volvic



Poisson frais
"Le Poisson Livreur" 

Produit Bio 

Légende **Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)** 

Repas végétarien 

Produit Local 

lundi 16 mai 2022 

SALADE DE LENTILLES CORAIL BIO 

TARTE FINE TOMATES ET MOZZARELLA

SALADE VERTE "Limagne Légumes Local" 

YAOURT SUCRÉ "La ferme Batisse Local BIO" 

FRUIT DE SAISON

mardi 17 mai 2022

SALADE PEKINOISE (carottes, soja, ananas)

JOUE DE BOEUF BRAISÉE

PURÉE DE POMMES DE TERRE "Arfeuilles Local" 

LIVAROT AOP 

LAIT CHOCOLATE

mercredi 18 mai 2022

CROQUE AU FROMAGE

FILET DE DINDE LABEL ROUGE "Moriceau" AU THYM 

POÊLÉE DE LÉGUMES

BRIE BIO 

PÊCHES AU SIROP

REPAS CRÉOLE

jeudi 19 mai 2022

ACHARD DE LÉGUMES

CARI DE POISSON

RIZ CRÉOLE

CHAUDEAU (crème à base de cannelle)

MACARON ANTILLAIS

vendredi 20 mai 2022

CONCOMBRE VINAIGRETTE

CHIPOLATAS "Fabre Lozérienne Local" AU JUS 

POTATOES

VACHE QUI RIT BIO 

FRUIT DE SAISON



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Retrouvez la recette du mois sur votre Soignons Complices

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs



avec une majorité de produits frais





	Poisson frais "Le Poisson Livreur"		Produit Bio	
Légende	Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)			
	Repas végétarien		Produit Local	

lundi 23 mai 2022

MELON

SPAGHETTIS

À LA BOLOGNAISE

FOURME D'AMBERT AOP

LIÉGEOIS À LA VANILLE

mardi 24 mai 2022

BETTERAVES BIO

OMELETTE FRAÎCHE BIO NATURE

POMMES DE TERRE RISSOLÉES BIO

FOURME DE ROCHEFORT BIO "GAEC du Verseau Local"

RIZ AU LAIT BIO "O Pré des volcans Local"

mercredi 25 mai 2022

TOMATES "Limagne Légumes Local"
VINAIGRETTE

FILET DE DINDE "Moriceau" SAUCE AU BLEU

PURÉE DE CAROTTES "Limagne Légumes Local"

SAINT MÔRET BIO

CRÈME BRÛLÉE

jeudi 26 mai 2022

JOUR FÉRIÉ

vendredi 27 mai 2022

SALADE DE BLÉ

NUGGETS DE POISSON ET CITRON

GRATIN DE CHOU-FLEUR

FROMAGE BLANC "La Tourette Auvergne BIO Local"

FRUIT DE SAISON

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Retrouvez la recette du mois sur votre Soyons Complices

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs**



avec une majorité de produits frais



Commune de

Volvic



Poisson frais  **Produit Bio** 
"Le Poisson Livreur"

Légende **Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)** 

Repas végétarien  **Produit Local** 

ANIMATION SMOOTHIES

lundi 30 mai 2022

PÂTE DE CAMPAGNE
"Auvergne Viande Local"
ET CORNICHON

HAUT DE CUISSE de
POULET BLANC "Végétal
Auvergne Local" RÔTI

PETITS POIS

BRIE BIO

SMOOTHIE GREEN

mardi 31 mai 2022

CAROTTES "Limagne
Légumes Local" RÂPÉES

RÔTI DE VEAU "Fabre
Lozérienne Local" CITRON,
MIEL ET THYM

COURGETTES À LA
TOMATE

CANTAL AOP

SMOOTHIE RAW COCOA

mercredi 1 juin 2022

SALADE NIÇOISE

STEAK HACHÉ VBF
SAUCE BARBECUE

POÊLÉE DE LÉGUMES

CAMEMBERT BIO

**SMOOTHIE
STRAWBERRY**

jeudi 2 juin 2022

PASTÈQUE

LASAGNES AUX
LÉGUMES

**YAOURT NATURE SUCRÉ
BIO**

SMOOTHIE BANANA

vendredi 3 juin 2022

MAÏS À LA HONGROISE

**FILET DE POISSON FRAIS
MSC SAUCE BASQUAISE**

BOULGOUR BIO

SAINT NECTAIRE AOP
"GAEC des Marmottes
Local"

SMOOTHIE HEALTHY

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

*Retrouvez la recette du
mois sur votre
Soyons Complices*

Nos préparations culinaires sont **cuisinées par les chefs**



avec une majorité de produits frais



	Poisson frais "Le Poisson Livreur"		Produit Bio	
Légende	Marqueurs certifiés (Label Rouge - AOP - AOC - HVE - MSC - IGP)			
	Repas végétarien		Produit Local	

lundi 6 juin 2022

JOUR FÉRIÉ

mardi 7 juin 2022 

SALADE DOUCEUR
(carottes et courgettes
râpées)

RIZ CANTONNAIS
VÉGÉTARIEN

AU RIZ DE CAMARGUE
IGP 

TOMME DES
MONTAGNES BIO "GAEC
du Verseau Local" 

POMME

mercredi 8 juin 2022

TOMATES ET FETA

ESCALOPE DE DINDE AU
CURRY

COEUR DE BLÉ

CANTAL AOP 

COMPOTE
POMME/FRAISE

jeudi 9 juin 2022

MELON

FILET DE SAUMON
SAUCE NANTUA

ÉPINARDS À LA CRÈME

YAOURT NATURE SUCRÉ
"La ferme Batisse Local" 

BABA AUX FRAISES

vendredi 10 juin 2022

SALADE DE LENTILLES
BIO 

SAUTÉ DE BOEUF BIO À
LA MEXICAINE 

HARICOTS VERTS BIO 

FROMAGE BLANC BIO "La
ferme Batisse Local" 

FRUIT DE SAISON BIO 

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

Nos préparations culinaires sont cuisinées par les chefs



avec une majorité de produits frais



Retrouvez la recette du
mois sur votre
Soyons Complices

