



Menus élaborés par le restaurant scolaire de l'école Potier Marcus à Lezoux

### Mercredi 4

Salade de choux rouge 合  
Lieu noir vapeur 合 MSC  
Sauce bisque 合  
Carottes Vichy 合  
Fromage blanc 合 AB  
Fondant chocolat 合

### Mon goûter du jour

Pomme  
Petit Beurre

### Mercredi 11

Feuilleté aux fromages 合  
Epaule d'agneau 合  
Confit au miel 合  
Semoule 合  
Bûche du Pilat 合  
Crème caramel 合

### Mon goûter du jour

Pavé chocolaté  
Yaourt à boire 合





## Provenance des aliments proposés dans les menus des mercredis 4 et 11 décembre 2024

Informations à titre indicatif, sous réserve de modifications.

Approvisionnement auprès de producteurs locaux privilégié systématiquement.

Jours	Aliments	Fournisseurs/producteurs
Mercredi 4 décembre	Choux rouge	Limagne légumes
	Lieu noir	Poisson livreur
	Carottes	Limagne légumes
	Fromage blanc	Ferme de la terrasse
	Chocolat	Episaveur
	Farine	Moulin de la ribeyre
	Mercredi 11 décembre	Emmental rapé
Lait		France frais
Pate feuilleté		Ferme du froid
Epaule d'agneau		Auvergne viande
miel		Laurent faure
Semoule		épisaveur
Buche du pilat		France frais
Œufs		Ferme d'ozelle
Sucre		épisaveur



# Légende



Produit de la ferme  
ou fermier



Produit issu de l'agriculture  
Biologique



Préparation élaborée par notre  
équipe de cuisiniers



Produit à Haute Valeur  
Environnementale



MSC Pêche Durable (Marine  
Stewardship Council)



Spécialité Traditionnelle Garantie



Indication Géographique  
Protégée



Appellation d'Origine Contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Viande produite en France



Label Rouge