



Commune de Saint Pierre d'Aurillac Semaine du 2 au 6 mars 2026



	"Nouvel an chinois"				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Entrée	Samoussas et nems	Laitue au maïs et dés de mimolette 		Radis/beurre 	 Soupe de lentilles corail coco/curry
Viande	Porc au caramel	Rôti de veau		Sauté de canard aux olives	Tarte poireaux/mascarpone
Accompagnement	Nouilles chinoises sautées aux petits légumes	Petits pois paysanne		Cœur de blé 	Feuilles de chêne au vinaigre de cidre 
Dessert	Mangue fraîche 	Petit suisse a  fruits		Produit laitier 	Purée de fruits sans sucres ajoutés 
		Biscuit sec			

Les fruits et légumes : sources de glucides, minéraux, vitamines fibres

Les produits laitiers : sources de protéines, calcium, vitamines

Les féculents : source de glucides complexes, protéines végétales, vitamines

Viande poisson œufs : sources de protéines animales, fer.

Goûter



Produit Bio



Produits de saison



Circuit court

Les repas étant fabriqués à partir de produits frais, les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements