














Commune de Saint Pierre d'Aurillac Semaine du 15 au 19 juin 2026



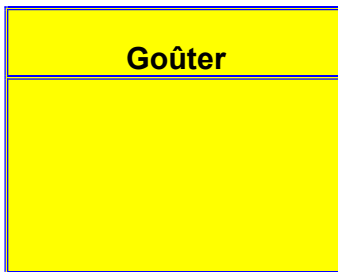
 Entrée	"Animation glace"				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Melon 	Taboulé		Jus de pommes et citronnade 	Laitue aux fines herbes 	
Viande	Paëlla au poulet et fruits de mer	Sauté d'agneau au caramel balsamique		Plateaux de crudités (melon, pastèque et tomates cerises) 	Brandade de morue
Accompagnement		Carottes vichy 		Pizza "maison"	
Dessert	Produit laitier 	Fromage 		Assortiment de goudas de Gironde 	Produit laitier 
		Fruit 		Petit pot de glace italienne vanille/brownie	

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.



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