

Restaurants scolaires Le Puy Ste Réparate



Menus du 30 mars au 03 avril 2026

S14	Lundi 30/03	Mardi 31/03	Jeudi 02/04 Repas végétarien	Vendredi 03/04
	Entrée Salade de blé basilic	Macédoine de légumes	Salade verte iceberg	Carottes râpées
	Plat Principal Boulettes de bœuf bio sauce barbecue SV : Croc veggie tomate	Tartiflette * SV : nuggets de poisson et pommes de terre	Bolognaise de lentilles bio	Colin poêlé au beurre citron
	Légume/Féculent Haricots beurre		Pennes emmental râpé	Riz
	Produit laitier Vache picon	Yaourt fermier Cazaubon sucré bio	Pointe de brie (coupe)	Petit moulé nature
	Dessert Purée de fruits bio	Fruit	Semoule au lait nappé caramel	Fruit

« Les menus sont à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés »

Légende

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit local / circuit court
- Viande Française
- Filière marine engagée
- Région Ultrapériphérique
- Indication géographique protégée
- Appellation d'origine protégée
- Recette du Chef
- Issus du commerce équitable
- Certifications environnementales
- SV/ SP : Sans viande / Sans porc

* Présence de porc

Les groupes alimentaires



Le savais-tu ?

La grande famille des féculents

La famille des féculents regroupe l'ensemble des produits sources de glucides (sucres) dits complexes. On distingue 3 types de denrées alimentaires :

- les céréales** : blé, riz, avoine et tous les produits qui en sont issus comme les farines, le pain, les pâtes, etc ...
- les légumes secs** : haricots, fèves, lentilles, ...
- les pommes de terre et autres tubercules** (panais, patates douces, ...) ainsi que l'ensemble des produits transformés qui en découlent comme la purée, les frites, ...

Ils représentent un véritable carburant pour l'organisme auquel ils fournissent de l'énergie tout au long de la journée.