

# La semaine D'YSSI



**DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 OCTOBRE 2025**

4 établissements scolaires et 1 établissement  
hospitalier participants  
1800 élèves

Des menus sur 4 jours en 100% local  
Des partenaires Yssingelais et Alti-ligériens  
Des produits du territoire, transformés sur le territoire  
Pour une alimentation durable et locale

UN ÉVÈNEMENT AUTOUR DE L'ALIMENTATION DE PROXIMITÉ ET DE L'ÉDUCATION À LA SANTÉ



*La semaine*  
**D'YSSI**

# Menu

**Lundi 13 octobre**



*Entrée :*

*Salade (maraîchers locaux) au fromage bleu Yssingelais*

*Plat :*

*Saucisses (producteur local),  
accompagnées de lentilles vertes du Puy AOC*

*Dessert :*

*Yaourt et fromages locaux*

*Pommes du pilat*

La semaine  
**D'YSSI**

# Menu

**Mardi 14 octobre**



*Entrée :*

*Crudités : carottes râpées, betteraves rouges ... (maraîchers locaux)*

*Plat :*

*Pâtes bolognaises (producteur de pâtes artisanales en Velay et viande hachée issue de l'exploitation agricole du lycée G. Sand)*

*Dessert :*

*Fromages locaux*

*Panacotta (lait issu de l'exploitation agricole du lycée G. Sand)*

*La semaine*  
**D'YSSI**

# Menu

**Jeudi 16 octobre**



*Entrée :*

*Terrine (producteurs locaux)*

*Plat :*

*Quiche lorraine / courge (lardons, lait et courges issus des producteurs et maraîchers locaux)*

*Dessert :*

*Gâteaux fournis par l'école de pâtisserie d'Yssingeaux*

La semaine  
**D'YSSI**

# Menu

**Vendredi 17 octobre**



*Entrée :*

*Crudités et salade de pommes de terre (maraîchers locaux)*

*Plat :*

*Petit épeautre du Velay façon risotto (Céréales fournis par Sabarot,  
recette de Jacques Marcon)*

*Dessert :*

*Yaourt et fromages locaux*

*Salade de fruits frais*