

Fait maison

Produit transformé ou
Cuisiné sur place

Souigné : Produits frais

BIO

Menu du 23 au 27 avril 2018



LUNDI	MARDI	JEUDI	
<u>Tarte au thon</u>	<u>Betteraves rouges</u>	<u>Radis au beurre</u>	<u>Œufs mayonnaise</u>
<u>Sauté de veau</u> <u>Choux fleur béchamel</u>	<u>Filet de lieu</u> Epinards	<u>Poulet rôti</u> <u>Gratin de pommes de terre</u> <u>et céleris</u>	<u>Saucisse</u> Haricots blanc à la tomate
	<u>Cantal ou Camembert</u>		<u>Yaourt aromatisé fraise</u>
<u>Pomme</u>	<u>Banane</u>	<u>Bavarois aux 3 chocolats</u>	<u>Poire au sirop</u>

Menu susceptible d'être modifié à tout moment

Cette semaine, **les fournisseurs locaux** sont : Boucherie charcuterie : DEJOU, Sauté de veau : Philippe MAS (ST MAMET),
Fromage : 3A DIRECT, Lait : GAEC GAUZIN (ST MAMET),
Pain : LE CROISSANT DORE, LE COIN GOURMAND
PROXI Œufs : MAS et DELMAS (OMPS)
Pommes de terre : GAEC DU RETRE (VITRAC)
Farine : Les copains bio domaine du CROS (LEYNHAC)
Poulets :
Yaourts : GAEC de la MAISON ROUGE (VITRAC)



 **agrilocal15.fr**