

Fait maison

Produit transformé ou
Cuisiné sur place

Souigné : Produits frais

BIO

Menu du 14 au 18 mai 2018



<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
<u>Céleris rémoulade</u>	<u>Feuilleté à la viande</u>	<u>Brocolis vinaigrette</u>	<u>Salade au bleu</u>
<u>Navarin d'agneau</u> Purée	<u>Tortilla aux pommes de terre</u> Salade	Colin pané <u>Jardinière de légumes</u>	<u>Sauté de veau</u> Riz
<u>Fromage blanc</u>	<u>Camembert</u>		
<u>Orange</u>	<u>Poires au sirop</u>	<u>Tarte aux framboises</u>	<u>Crème au caramel</u>

Menu susceptible d'être modifié à tout moment

Cette semaine, **les fournisseurs locaux** sont : Boucherie charcuterie : MAISON DEJOU, GRIMAL (ST MAMET)
Fromage : 3A DIRECT, Lait : GAEC GAUZIN (ST MAMET),
Pain : LE CROISSANT DORE (ST MAMET), BOULANGERIE (ROANNES)
PROXI Œufs : MAS et DELMAS (OMPS)
Farine : Les copains bio domaine du CROS (LEYNHAC)
Fromage blanc : GAEC CANTOURNET (PRUNET)



LE 11 MAI, LE CONCOURS ANTI GASPI COMMENCE. SOYEZ PRÊT.