

Fait maison

Produit transformé ou
Cuisiné sur place

Souligné : Produits frais

BIO

Menu du 21 au 25 mai 2018

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	<u>Concombres vinaigrette</u>	<u>Taboulé</u>	<u>Duo de choux</u>
	Beignets de calamars <u>Gratin de poireaux et pommes de terre</u>	Escalope de dinde Purée de haricots verts	<u>Crêpe au jambon/fromage</u> <u>Salade</u>
		<u>Fromage chèvre et brebis</u>	
	<u>Pomme</u>	<u>Far Breton</u> (farine)	<u>Salade de fruits frais</u>

Menu susceptible d'être modifié à tout moment

Cette semaine, **les fournisseurs locaux** sont : Boucherie charcuterie : MAISON DEJOU, (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)



 agrilocal15.fr