

Fait maison

Produit transformé ou
Cuisiné sur place

Souigné : Produits frais

BIO

Menu du 11 au 15 juin 2018



<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
<u>Taboulé</u>	<u>Betteraves rouges</u>	<u>Salade de tomates</u>	<u>Salade de riz</u>
Escalope de dinde à la crème <u>Ratatouille</u>	Gratin de fruits de mer Coquillettes	<u>Lasagnes Bolognaise</u>	<u>Rôti de porc froid</u> <u>mayonnaise</u> <u>Poêlée de légumes (carottes,</u> <u>navets, petits pois,</u> <u>courgettes et fenouils)</u>
<u>Petits suisse aromatisés</u>			<u>Cantal</u>
<u>Cerises</u>	<u>Pêche</u>	<u>Tiramisu aux fraises</u>	<u>Abricots</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)





PIQUE-NIQUE GS, CP ET CE1

JEUDI 14 JUIN	VENDREDI 15 JUIN
Sandwich <u>jambon beurre</u>	Salade de riz, <u>tomates, poivrons</u> et maïs
chips	<u>Rôti de porc froid</u> mayonnaise
<u>Yaourt à boire</u>	<u>Cantal</u>
<u>bananes</u>	<u>Abricots</u>

