

Fait maison

Produit transformé ou
Cuisiné sur place

Souligné : Produits frais

BIO

Menu du 18 au 22 juin 2018



<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
<u>Salade de pâtes</u>	Lentilles en salade	Rillette	<u>Melon</u>
Couscous (<u>Sauté d'agneau</u>)	<u>Quiche Lorraine</u> <u>Salade</u>	<u>Filet de cabillaud sauce coco</u> <u>Julienne de légumes</u>	<u>Sauté de bœuf</u> <u>Purée</u>
<u>Petits suisse aromatisés</u>			<u>Cantal</u>
<u>Salade de fruits frais</u>	<u>Banane</u>	<u>Clafoutis aux cerises</u>	<u>Fraises</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>

