

Fait maison

Produit transformé ou  
Cuisiné sur place

Souigné : Produits frais

BIO

# Menu du 2 au 6 juillet 2018

Elaboré par les enfants vainqueurs du Concours ANTI-GASPI Tables 7 et 9



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Taboulé (9)</u>	<u>Saucisson (9)</u>	<u>Concombres (7 et 9)</u>	Salade de pâtes au <u>surimi (7)</u>
Cordon bleu (9) <u>Ratatouille (7)</u>	Poulet rôti (7) Frites (7 et 9)	Boulette de bœuf (7) Spaghettis (7 et 9)	<u>Pizza (7 et 9)</u> <u>Salade verte</u>
<u>Cantal (7 et 9)</u>	<u>Fromage blanc (9)</u>		
<u>Glace (7)</u>	<u>Melon (9)</u>	<u>Fondant au chocolat et sa crème anglaise (7)</u>	<u>Salade de fruits frais (Christophe)</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)  
Poulets : EARL ROUQUET (QUEZAC)  
Fromage blanc : GAEC CANTOURNET-BERTRAND (PRUNET)



# LES VAINQUEURS



Bonnes vacances à tous, vivement le mois de septembre 😊 et bonne route aux futurs 6<sup>ème</sup>.