

Fait maison

Produit transformé ou
Cuisiné sur place

Souigné : Produits frais

BIO

Menu du 23 au 27 Septembre 2019



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Tomates en salade</u>	<u>Taboulé</u>	<u>Velouté de choux fleur</u>	<u>Salade Auvergnate</u> (Bleu et Cantal)
<u>Navarin d'agneau</u> <u>Haricots beurre</u>	<u>Cœuf dur</u> <u>Gnocchis à la New Orléans</u>	<u>Filet de Merlu</u> <u>Purée (Pommes de terre)</u>	<u>Sauté de veau (bio)</u> <u>Poêlée de légumes (carottes, potimarron, pommes de terre et céleris)</u>
<u>Fromage</u>	<u>Camembert</u>		
<u>Compote poire</u>	<u>Nectarine</u>	<u>Framboisier</u>	Glace

Menu susceptible d'être modifié à tout moment

Cette semaine, les fournisseurs locaux sont : Agneau : MAISON DEJOU (SAINT MAMET),
Sauté de veau : LA VIANDE BIO (YTRAC),
Bleu : GAEC CANTOURNET-BERTRAND (PRUNET),
Cantal : GIE CHATAIGNERAIE (MAURS)
Cœufs : MAS ET DELMAS (OMPS),
Pain : LE CROISSANT DORE (SAINT MAMET),
PROXI (SAINT MAMET),
Tomates, potimarron et pommes de terre : GAEC DU RETRE (VITRAC),
Farine : LES COPAINS BIO, EARL DE MARTORY (LEYNHAC),
Lait et beurre : GAEC GAUZIN (SAINT MAMET).



agrilocal15.fr