

Fait maison

Produit transformé ou  
Cuisiné sur place

Souligné : Produits frais

BIO



# Menu du 1 au 5 octobre 2018

<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
Feuilleté au fromage	<u>Salade Niçoise</u>	<u>Taboulé</u>	<u>Soupe de légumes</u>
<u>Boulette de bœuf à la tomate</u> <u>Jardinière de légumes</u> (Pommes de terre)	<u>Sauté d'agneau</u> <u>Frites</u> (Pommes de terre)	<u>Chipolatas</u> <u>Tomates braisées</u>	Meunière de poisson blanc Tortis aux légumes
	<u>Petit suisse aux fruits</u>		
<u>Pommes</u>	<u>Salade de fruits frais</u>	<u>Poirier</u>	<u>Sundae vanille fraise</u>

*Menu susceptible d'être modifié à tout moment*

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

Lait : GAEC GAUZIN (ST MAMET),

Pain : LE CROISSANT DORE (ST MAMET),

PROXI Œufs : MAS et DELMAS (OMPS)

Farine : Les copains bio domaine du CROS (LEYNHAC)

Pommes de terre : GAEC DU RETRE (VITRAC)



 agrilocal15.fr