

Fait maison

Produit transformé ou  
Cuisiné sur place

Souigné : Produits frais

BIO

## SEMAINE DU GOÛT

# Menu du 1 au 5 octobre 2018



<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
<a href="#"><u>Brocolis vinaigrette</u></a>	<a href="#"><u>Radis noirs</u></a>	<a href="#"><u>Concombre à la menthe</u></a>	<a href="#"><u>Œuf mimosas</u></a>
<a href="#"><u>Sauté de veau aux olives</u></a> Riz	<a href="#"><u>Rôti de porc</u></a> Poêlée de légumes	<a href="#"><u>Aiguillettes de canard</u></a> <a href="#"><u>Purée de potimarron</u></a>	Cappelletis au saumon
<a href="#"><u>St Nectaire</u></a>	<a href="#"><u>Cantal</u></a>		
<a href="#"><u>Poire</u></a>	<a href="#"><u>Prunes</u></a>	<a href="#"><u>Crêpe à la farine de seigle</u></a> <a href="#"><u>A la confiture de myrtilles</u></a>	<a href="#"><u>Fromage blanc à la crème de châtaigne</u></a>

*Menu susceptible d'être modifié à tout moment*

Cette semaine, **les fournisseurs locaux** sont : Boucherie charcuterie : GRIMAL (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)  
Veau : PHILIPPE MAS (ST MAMET)  
Fromage : 3A (ST MAMET)

