

Fait maison

Produit transformé ou
Cuisiné sur place

Souligné : Produits frais

BIO

Menu du 10 au 14 décembre 2018



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine de légumes mayonnaise	<u>Terrine de coquillettes au jambon</u>	<u>Pomelos</u>	<u>Carottes râpées</u>
<u>Bourguignon</u> Farfalles	Sauté de dinde <u>Carottes</u>	<u>Steak haché</u> <u>Choucroute</u>	<u>Cannelloni au poisson et champignons</u> <u>Salade</u>
<u>Tomme de vache</u>	<u>Fourme d'Ambert</u>		<u>Fromage blanc</u>
<u>Compote de poires</u>	Clémentine	<u>Eclair au chocolat</u>	<u>Raisins</u>

Menu susceptible d'être modifié à tout moment

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

Fromage blanc : GAEC CANTOURNET-BERTRAND (PRUNET)

Tomme de vache : GAEC CANTOURNET BERTRAND

Fourme d'Ambert : SODIAAL (ST MAMET)

Vendredi 7 décembre, je n'ai pas servi le Bourguignon (reporté au lundi) car la société de chasse de St MAMET m'a donné du chevreuil. J'ai donc fait un civet ce jour là. Merci à eux.

