

Fait maison

Produit transformé ou  
Cuisiné sur place

Souligné : Produits frais

BIO

# Menu du 4 au 8 février 2019



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
<u>Pamplemousse</u>	<u>Soupe de légumes</u>	<u>Pizza</u>	<u>Salade d'endives</u>
<u>Agneau aux échalotes confit au miel</u> Haricots blancs	Nem au poulet <u>Pâtes Chinoises</u>	<u>Œufs sauce Aurore</u> Gratin d'épinards	<u>Sauté de veau marengo</u> Boulgour
<u>Petits suisse aux fruits</u>			<u>Cantal</u>
<u>Pommes</u>	<u>Riz au lait</u>	<u>Pain perdu</u>	<u>Salade de fruits frais</u>

*Menu susceptible d'être modifié à tout moment*

Cette semaine, **les fournisseurs locaux** sont :  
Veau : DEJOU (ST MAMET),  
Agneau : 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)  
Cantal : SODIAAL (ST MAMET)  
Miel : CELINE HUBERT (ST MAMET)



agrilocal15.fr