

Fait maison

Produit transformé ou
Cuisiné sur place

Souigné : Produits frais

BIO

Menu du 4 au 8 Mars 2019



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pâtes en salade	Betteraves rouges	<u>Salade d'endives au bleu</u>	<u>Œufs durs mayonnaise</u>
<u>Rôti de veau</u> Gratin de salsifis	<u>Choucroute garnie</u>	Beignets de calamars <u>Julienne de légumes</u>	<u>Lapin à la moutarde</u> Petits pois <u>carotte</u>
	<u>Yaourt aromatisés</u>		<u>Brie</u>
<u>Oranges</u>	<u>Crêpe au sucre</u>	<u>Forêt Noire</u>	<u>Pommes au four</u>

Menu susceptible d'être modifié à tout moment

Cette semaine, les fournisseurs locaux sont :

Rôti de veau : 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)

Yaourts : GAEC DE LA MAISON ROUGE (VITRAC)

Fromage bleu : GAEC CANTOURNET-BERTRAND (PRUNET)

Brie : 3A (ST MAMET)

