

Fait maison

Produit transformé ou
Cuisiné sur place

Souigné : Produits frais

BIO

Menu du 11 au 15 Mars 2019



<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
Céleris rémoulade	<u>Pâté de foie</u>	<u>Carottes râpées</u>	<u>Fondue de poireaux au chèvre pané</u>
<u>Parmentier de Cabillaud aux patates douces</u>	Nuggets de poulet <u>Brocolis à la béchamel</u>	<u>Saucisses</u> <u>Lentilles</u>	<u>Blanquette de veau</u> Riz
<u>Fromage blanc</u>		<u>Fourme d'Ambert</u>	
<u>Clémentines</u>	<u>Compote pommes poires</u>	<u>Forêt Noire</u>	<u>Fruits</u>

Menu susceptible d'être modifié à tout moment

Cette semaine, **les fournisseurs locaux** sont :

Pâté de foie : GRIMAL (ST MAMET)

Saucisse : LE CAYROLAIS (CAYROLS)

Blanquette de veau : 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)

Fromage blanc : GAEC CANTOURNET-BERTRAND (PRUNET)

Fourme d'Ambert : 3A (ST MAMET)



 agrilocal15.fr