

Fait maison

Produit transformé ou  
Cuisiné sur place

Souigné : Produits frais

BIO

# Menu du 18 au 22 Mars 2019



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage St Germain	<u>Macédoine de légumes</u> mayonnaise	Sardines à l'huile	<u>Choux fleur vinaigrette</u>
<u>Rôti de porc</u> <u>Ratatouille d'hiver</u>	Moules <u>Frites</u>	<u>Escalopes de dinde à la</u> crème Haricots verts	<u>Sauté de bœuf</u> Coquillettes
<u>Cantal</u>			<u>Camembert</u>
<u>Bananes</u>	<u>Liégeois au chocolat</u>	<u>Eclair au café</u>	<u>Pomme</u>

*Menu susceptible d'être modifié à tout moment*

Cette semaine, les fournisseurs locaux sont :

Rôti de porc : GRIMAL (ST MAMET)

Sauté de bœuf : MAS Philippes (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)

Cantal : GAEC DE VEZAC (VEZAC)



agrilocal15.fr