

Fait maison

Produit transformé ou
Cuisiné sur place

Souligné : Produits frais

BIO

Menu du 13 au 17 Mai 2019



<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
<u>Choux rouges et betteraves en salade</u>	<u>Taboulé</u> (Boulgour)	<u>Tomates vinaigrette</u>	<u>Salade composée</u> (carottes, avocats, concombres et salade)
<u>Hachis Parmentier d'agneau</u>	<u>Crêpe au jambon</u> <u>Salade verte</u>	<u>Filet de colin au beurre blanc</u> Ebly	<u>Rôti de veau</u> Petits pois
<u>Camembert</u>			
<u>Bananes</u>	<u>Pommes</u>	<u>Tiramisu</u>	<u>Liégeois</u>

Menu susceptible d'être modifié à tout moment

Cette semaine, les fournisseurs locaux sont :
Agneau : DEJOU (ST MAMET),
Jambon : DEJOU (ST MAMET),
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)
Beurre : GAEC GAUZIN (ST MAMET),