

Fait maison

Produit transformé ou
Cuisiné sur place

Souigné : Produits frais

BIO

Menu du 17 au 21 Juin 2019



<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
<u>Melon</u>	Feuilleté aux 4 fromages	<u>Tomates au fromage de chèvre</u>	<u>Radis</u>
Boulettes de bœuf Coquillettes	<u>Œufs sauce Aurore</u> Epinards	<u>Rôti de bufflon</u> <u>Pommes de terre sautées</u>	Beignets de calamars <u>Julienne de légumes</u>
<u>Fromage blanc au miel</u>			
<u>Compote pommes/abricots</u>	<u>Cerises</u>	<u>Tarte aux fraises</u>	Crème Mont Blanc Chocolat

Menu susceptible d'être modifié à tout moment

Cette semaine, les fournisseurs locaux sont :



 agrilocal15.fr

Lait : GAEC GAUZIN (ST MAMET),
Beurre : 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),
Miel : CELINE HUBERT (ST MAMET),
Rôti de bufflon : GAEC PUECH-NADAL (PARLAN),