

Fait maison

Produit transformé ou  
Cuisiné sur place

Souigné : Produits frais

BIO

# Menu du 24 au 27 Juin 2019



<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
<u>Concombres</u>	<u>Tarte aux petits pois</u>	Haricots verts en salade	<u>Betteraves rouges et pommes</u>
Pommes de terre et tomates farcies	Cordon bleu <u>Gratin de choux fleur</u>	Moule <u>Frites</u>	<u>Roastbeef froid</u> <u>Mayonnaise</u> <u>Carottes</u>
		<u>Tomme d'Edwige</u>	<u>Camembert</u>
<u>Flan au caramel</u>	<u>Nectarine</u>	<u>Financier aux framboises</u>	<u>Pêche au sirop</u>

*Menu susceptible d'être modifié à tout moment*

Cette semaine, les fournisseurs locaux sont :



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),