

Fait maison

Produit transformé ou
Cuisiné sur place

Souligné : Produits frais

BIO

Menu du 1 au 5 juillet 2019



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Carottes râpées</u>	<u>Salade de pâtes</u>	<u>Saucisson secs</u>	<u>Taboulé</u>
Saucisse <u>Aligot</u>	<u>Poulet rôti</u> <u>Ratatouille</u>	<u>Spaghettis bolognaise</u>	<u>Pizza</u> <u>Salade verte</u>
	<u>Yaourt aux fruits</u>		<u>Fromage</u>
<u>Mars Glacé</u>	<u>Melon</u>	<u>Fondant au chocolat* /</u> <u>crème anglaise</u>	<u>Salade de fruits frais</u>

Menu susceptible d'être modifié à tout moment

Cette semaine, **les fournisseurs locaux** sont :
Saucisses : MAISON DEJOU
Saucisse sèche et jambon blanc (pizza) : GRIMAL (ST MAMET)
Poulet : ROUQUET (QUEZAC)
Lait : GAEC GAUZIN (ST MAMET),
Pain : LE CROISSANT DORE (ST MAMET),
PROXI Œufs : MAS et DELMAS (OMPS)
Yaourt nature : GAEC DE LA MAISON ROUGE (VITRAC)
*Farine : Les copains bio domaine du CROS (LEYNHAC)
Salade : GARY NEYRET (SAINT CONSTANT)



 **agrilocal15.fr**