

Fait maison

Produit transformé ou
Cuisiné sur place

Souigné : Produits frais

BIO

Menu du 16 au 20 Septembre 2019



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Pêche au thon</u>	<u>Courgettes râpées</u>	Lentilles en salade	Macédoine de légumes <u>mayonnaise</u>
<u>Chipolatas</u> <u>Brocolis Béchamel</u>	<u>Steak haché</u> <u>Frites</u>	<u>Emincé de dinde à la Zingara</u> <u>Carottes</u>	<u>Cassolette de fruits de mer</u> <u>Risotto aux poireaux</u>
	<u>Carré d'Aurillac</u>		<u>Petit suisse aux fruits</u>
<u>Compote</u> <u>pommes/framboises</u>	<u>Prunes</u>	<u>Panna cotta aux pêches</u> <u>Langue de chat</u>	<u>Poires au sirop</u>

Menu susceptible d'être modifié à tout moment

Cette semaine, les fournisseurs locaux sont :

- Steaks hachés : GRIMAL (SAINT MAMET),
- Chipolatas : MAISON DEJOU (SAINT MAMET),
- Carré d'Aurillac : SODIAAL (SAINT MAMET),
- Œufs : MAS ET DELMAS (OMPS),
- Pain : LE CROISSANT DORE (SAINT MAMET),
- PROXI (SAINT MAMET),
- Carottes : EARL RISPAL (SIRAN),
- Farine : LES COPAINS BIO, EARL DE MARTORY (LEYNHAC)
- Lait et beurre : GAEC GAUZIN (SAINT MAMET)



 **agrilocal15.fr**