



Sandrine Ballère – Gestionnaire de la restauration scolaire

06 98 69 36 63 / sandrine.cantine@gmail.com

Menu

| Semaine du 07 mars au 11 mars 2022 | Lundi 07 | Mardi 08 | Mercredi 09 | Jeudi 10 | Vendredi 11 |
|------------------------------------|--|---|--|---|---|
| PETIT DEJEUNER | Jus d'orange Pain au chocolat | Confiture et biscuits Fromage blanc | Gaufres sucrées Pommes | Yaourt nature sucré Tartine de pain confiture | Tiramisu aux fruits Amandes grillées |
| REPAS DE MIDI | Piémontaise végétarienne Œufs brouillés à l'ancienne Salade verte Fromage Confiture et biscuits | Macédoine de légumes Endives au jambon béchamel Fromage Gaufres au nutella | Salgadinhos Poulet mineirinho Bolo | Jambon de pays Poisson frais selon arrivage Riz basmati Fromage Tiramisu aux fruits | Choux-fleurs vinaigrette Veau napolitain aux olives Pâtes Fromage Crème au chocolat |

Veau, bœuf, volaille : origine France, Boucherie Dubois, Domaine du Tumulus, Ferme des 4 Compères, Aurélie Lardy, CAT Masgerot

Poisson frais : Le Petit Poisson

Poisson et viande congelés : Origine France, Allemagne, Italie, en fonction de la livraison

Pâtes et lentilles : Cœur de Creuse

Légumes et fruits : Centre Frais, Gaec Vincent, Aurélie Lardy, Elisa Peyrot

Fromage : Pot d'vache, Ferme de Lavaurette, Domaine du Tumulus

Code couleurs : Produits bio, ou élaboré avec du bio

Préparé maison

Produit local

Repas végétarien

