



Sandrine Ballère – Gestionnaire de la restauration scolaire

06 98 69 36 63 / [sandrine.cantine@gmail.com](mailto:sandrine.cantine@gmail.com)

## Menu

Semaine du 07 mars au 11 mars 2022	<b>Lundi 07</b>	<b>Mardi 08</b>	<b>Mercredi 09</b>	<b>Jeudi 10</b>	<b>Vendredi 11</b>
<b>PETIT DEJEUNER</b>	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
<b>REPAS DE MIDI</b>	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

