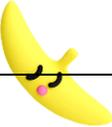


Sandrine Ballère – Gestionnaire de la restauration scolaire

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

Menu

Semaine du 14 mars au 18 mars 2022	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
REPAS DE MIDI	Quiche lorraine Nuggets de poulets Brocolis Fromage Semoule au lait	Salade de tomates et œufs durs Fondu Creusois frites Tarte au chocolat	Salade de gésiers Poisson pané. Quinoa Fromage Glace 	Céleri rémoulade Rôti de porc Flageolets Fromage Yaourt à la vanille	Pâté de campagne Langue sauce tomate Pâtes Fromage Banane 

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