

Lundi 16 octobre 2023

Cycle 1 et 2

Visite de la ferme Pot d'vache chez Eric Robin Lamotte à Nouzerines, fabrication de fromages et yaourts Bio, fournisseur de la cantine

Menu du jour

Végétarien

Chèvre chaud (Auberge de Saint-Fiel mais boulangerie de Ladapeyre, Ferme de Lavaurette)

Œufs brouillés à l'ancienne et salade (Foltier, Centre frais)

Fromage (Robin Lamotte)

Crumble aux pommes (Centre frais)



Mardi 17 octobre 2023

Menu du jour

Choux rouges vinaigrette (Centre frais)

Sauté d'agneau aux raisins (Dubois)

Pâtes (Cœur de Creuse)

Fromage (Robin Lamotte)

Salade de fruits (Centre frais et Aurélie lardy)

Mercredi 18 octobre 2023

Matinée cuisine

Les enfants entrent en cuisine et préparent le repas de midi

Menu du jour

Salade composée aux poivrons (Elysa Peyrot)

Côte de veau (Dubois)

Blettes en persillade (Elysa Peyrot)

Fromage (Ferme de Lavaurette)

Pain perdu (Boulangerie Anzême et foltier)

Jeudi 19 octobre 2023

Cycle 3

Visite de la boucherie « l'Atelier du Viand'art » le matin, fournisseur de l'école

Menu du jour

Salade de courgettes (Elysa Peyrot)

Boudin (Rimareix)

Purée BIO (Elysa Peyrot et Robin Lamotte)

Fromage (Ferme de Lavaurette)

Yaourt à la vanille BIO (Robin Lamotte)

Vendredi 20 octobre 2023

Tous les enfants de l'école

Visite à Bonnat à la SCEA Les cliidières, producteurs de légumes et de plants, fournisseur de l'école

Menu du jour

Pâté de campagne (GAEC de la Passion)

Emincé de bœuf aux petits pois (Domaine du Tumulus)

Fromage (ferme de Lavaurette)

Gâteaux grand-mère (Foltier et Robin Lamotte)

BIO

Cuisine maison

Produits locaux

