

Sandrine Ballère - Gestionnaire de la restauration scolaire

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



## Menu du Restaurant scolaire Anzême novembre - Janvier 2024

Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Pâté de campagne	Choucroute	Coquille de poisson	Soupe poireaux pommes de terre	Pommes de terre vinaigrette
Steack haché	Royale	Boulette de bœuf	Blanquette de veau	Omelette au fromage
Petits pois		Carottes	Riz	Salade
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
Galette des Rois	Liegeois au chocolat	Semoule au lait	Yaourt à la vanille	Tarte aux pommes
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade de lentilles	Céleri rémoulade	Avocat à l'orange	Soupe de courges	Salade de riz
Tarte aux fromages et légumes	Bœuf Bourguignon	Pâté à la viande	Poisson frais selon arrivage	Jambon braisé au porto
Salade d'endives	Pâtes	Salade	Pommes de terre vapeur	Haricots verts
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Compote de pommes	Fromage blanc sucré	Banane	Gâteaux ananas	Mousse au chocolat

Veau, bœuf, volaille : origine France, boucherie Dubois, Domaine du Tumulus, Ferme des 4 Compères, Aurélie Lardy, CAT Masgerot, Gaec de la Passion, Maison Rimareix

Poisson frais : Centre Frais ou Intermarché

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

Fromage et fruit sont proposés tous les jours en supplément du menu affiché et varient en fonction de la saison et du fournisseur

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

Fruits, Légumes : Centre Frais, Aurélie Lardy, Elisa Peyrot

Œufs : Foltier

Miel : Bonnyaud Gabin

Pâtes et lentilles : Cœur de Creuse

Glace : Délices des près

Codes couleurs : Produits bio, ou élaboré avec du bio, cuisiné maison, Produit local

**Repas végétarien**

