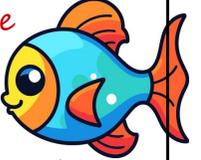




# La Cantoche d'Anzême



Menus du 27 mai au 07 juin 2024

<p><b>Lundi 27</b> Melon  Steak haché Pommes de terre à la crème  Fromage Glace</p>	<p><b>Mardi 28</b> Asperges vinaigrette Porc à la tomate et au céleri Semoule Gâteaux Petit Brun au chocolat café</p>	<p><b>Mercredi 29</b> Saucisson cuit  Emincé de dinde ananas et petits pois Gâteau aux noisettes</p>	<p><b>Jeudi 30</b> Radis Gratin de courgettes et pâtes aux fromages Yaourt vanille</p>	<p><b>Vendredi 31</b>  <b>FINLANDE</b>  Suomalainen salaatti  Uuni hoti  <b>Riisi</b>  Mustikkapiirakka</p>
<p><b>Lundi 03</b> Lentilles vinaigrette Omelette salade Fromage  Gaufres</p>	<p><b>Mardi 04</b> Pâté de campagne  Bœuf Carottes Yaourts à la fraise</p>	<p><b>Mercredi 05</b> Pique Nique </p>	<p><b>Jeudi 06</b> Feuilleté à la viande Poisson frais selon arrivage  Riz Crème caramel</p>	<p><b>Vendredi 07</b> Haricots verts vinaigrette Saucisses Merguez Purée de pommes de terre Salade de fruits</p>

Veau, bœuf, volaille : origine France, boucherie Dubois, Domaine du Tumulus, Ferme des 4 Compères, Aurélie Lardy, 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 en fonction des menus et des saisons

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

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

Œufs : Foltier Miel : Bonnyaud Gabin

Glace : Délices des près Pâtes et lentilles : Cœur de Creuse

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

Repas végétarien

