



# La Cantoche d'Anzême



Lundi 2 juin

Salade aux foies  
de volailles  
Pâtes au saumon  
Tarte aux pommes



Mardi 3 juin

Salade de riz  
Hampe au vin blanc  
Carottes persillées  
Fromage  
Poires au chocolat

Mercredi 4 juin

Asperges vinaigrette  
Œufs au plat  
Fromage  
Pêches au sirop



Jeudi 5 juin

Feuilleté au fromage  
Poulet fermier  
Haricots verts  
Yaourt à la vanille

Vendredi 6 juin

Taboulé  
Rôti de porc  
Petits pois  
Confiture pommes  
Noisettes



Lundi 9 juin



Mardi 10 juin

Concombres vinaigrette  
Escalope de porc  
Flageolets  
Riz au lait

Mercredi 11 juin

Melon  
Paupiette de veau  
Gratin de Creuset  
Crème caramel

Jeudi 12 juin

Salade d'haricots verts  
Pâté aux pommes de terre  
Salade  
Glace

Vendredi 13 juin

Brocolis  
Langue de bœuf  
Pâtes  
Gâteaux au chocolat



## Cap d'Agde



Veau, bœuf, volaille, agneau, mouton, porc : origine France, Atelier du Viand'Art, Ferme de 4 compères, Aurélie Lardy, Gaec de la Passion, Maison Rimareix, EARL des 3 Fontaines, Domaine du Tumulus

Poisson frais : Centre Frais, Intermarché

Poisson et viande congelées : origine France, Allemagne, Italie, en fonction de la livraison

Fromage et fruit sont proposés en fonction des menus et des saisons

Fromage, yaourt : Eric Robin Lamotte, Ferme de Lavaurette, Ferme de Préverst

Fruits, légumes : Centre Frais, Auélie Lardy, Elysa Peyrot, Gaec de la Coccinelle

Œufs : Fol'Œufs

Glace : D'lices des près

Pâtes, lentilles, farine, huiles diverses, vinaigre : Gaec de Fontloup, Earl des 3 Fontaines,

Cœur de Creuse

Code couleurs : **bio**, ou élaboré avec du **bio**, **cuisiné maison**, **produit local**

Repas végétarien

