



La Cantoche d'Anzême



Lundi 19 mai

Pastèque
Côte de bœuf
Bouclour
Crème caramel

Mardi 20 mai

Tomates mozza
Saucisse
Purée de pommes de terre
Tarte rhubarbe

Mercredi 21 mai

Charcuterie
Fish and chips
Semoule
Fromage
Crème anglaise biscuits

Jeudi 22 mai

Lentilles
Œufs à l'oseille
Sorbet

Vendredi 23 mai

Haricots verts
eau au curry et chorizo
Chorizo
Riz
Fruits

Lundi 26 mai

Pique-Nique



Mardi 27 mai

Brocolis
Sauté de bisons
Pâtes
Fromage
Fruits

Mercredi 28 mai

Tomates thon
Poulet à l'amanas et courgettes
Yaourts à la grecque

Jeudi 29 mai



Vendredi 30 mai

PONT DE L'ASCENSION



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, Aurélie 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



cool pas

d'école



