



La Cantoche d'Anzême



Lundi 15 septembre

Feuilleté au fromage
Steack haché
Haricots verts

Glace

Mardi 16 septembre

Carottes râpées
Sauté d'agneau aux
Pruneaux
Semoule

Clafoutis aux pommes

Mercredi 17 septembre

Crevettes mayonnaise
Croque monsieur
Salade

Confiture biscuits

Jeudi 18 septembre

Pastèque
Sauté de porc aux olives
Pâtes

Yaourt à la vanille

Vendredi 19 septembre

Salade de riz
Tarte au chèvre
Salade

Compote de pommes

Lundi 22 septembre

Brocolis
Œufs durs
Ratatouille au gratin

Gâteaux aux noisettes

Mardi 23 septembre

Haricots verts
Rôsbif
Gratin dauphinois

Raisins

Mercredi 24 septembre

Salade de pomme de
terre
Poulet ananas
Courgettes

Crème caramel

Jeudi 25 septembre

Betteraves rouges
Poisson selon arrivage
Boulgour

Gâteau petits bruns

Vendredi 26 septembre

Tomates mozzarella
Rôti de porc
Lentilles

Crème à la vanille

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

