Bandrine Lemoine - Gestionnaire de la restauration scolaire 06 98 69 36 63 / s.lemoine@anzeme.fr

Fini les vacances!

La Cantoche d'Anzême



Lundi 03 novembre

Charcuterie Poisson pané Petits pois Betteraves rouge Raclette végétarienne

Mardi 04 novembre



Crumble aux pommes

Mercredi 05 novembre

Feuilleté Boulettes de bœuf aux légumes

Liégeois au chocolat

Jeudi 06 novembre

Pizza Rôti de porc Flageolets

Yaourt à la vanille

Vendredi 07 novembre

Brocolis
Blanquette de dinde
Riz



Tarte banane chocolat

Lundi 10 novembre

Compote de fruits

Pamplemousse
Rosbif
Boulgour
Clafoutis fruits
de saison

Mardi 11 novembre



Mercredi 12 novembre

Salade d'avocats à l'orange Escalope de veau Riz Flan vanille

Jeudi 13 novembre

Choucroute Royale

Fromage blanc au sucre de coco

Vendredi 14 novembre

Salade de pommes de Terre Œufs durs béchamel aux épinards Salade de fruits

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



