

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



La Cantoche d'Anzême 2026



Lundi 29 juin





Mardi 30 juin


Mercredi 1er juillet




Jeudi 2 juillet

Vendredi 3 juillet

 Tomates vinaigrette 

Rosbif  

Quinoa 

 Crème à la vanille  




Repas des CM2 et
Remise des
Certificats de bonne
conduite



Pique-nique à la plage
du Bourg D'Hem




Pastèque

 Tarte aux fromages  

Yaourt à la vanille 

Nectarine



Pique-nique de fin
d'année à la plage
d'Anzême 



Veau, bœuf, volaille, agneau, mouton, porc : origine France, Atelier du Viand'Art, Ferme de 4 compères

Aurélie Lardy, Gaec de la Passion, 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

Oufs : Fol'Oufs

Glace : D'lices des près

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



bio



Cuisiné maison



Produits locaux



Gâteaux d'anniversaire



Repas végétarien

