

Fait maison

Produit transformé ou
Cuisiné sur place

Souigné : Produits frais

BIO

Menu du 2 au 6 juillet 2018

Elaboré par les enfants vainqueurs du Concours ANTI-GASPI Tables 7 et 9



| LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|------------------------------------|---|--|
| <u>Taboulé (9)</u> | <u>Saucisson (9)</u> | <u>Concombres (7 et 9)</u> | Salade de pâtes au <u>surimi (7)</u> |
| Cordon bleu (9) <u>Ratatouille (7)</u> | Poulet rôti (7) Frites (7 et 9) | Boulette de bœuf (7) Spaghettis (7 et 9) | <u>Pizza (7 et 9)</u> <u>Salade verte</u> |
| <u>Cantal (7 et 9)</u> | <u>Fromage blanc (9)</u> | | |
| <u>Glace (7)</u> | <u>Melon (9)</u> | <u>Fondant au chocolat et sa crème anglaise (7)</u> | <u>Salade de fruits frais (Christophe)</u> |

Menu susceptible d'être modifié à tout moment

Cette semaine, **les fournisseurs locaux** sont : Boucherie charcuterie : MAISON DEJOU, (ST MAMET)
Fromage : 3A DIRECT, Lait : GAEC GAUZIN (ST MAMET),
Pain : LE CROISSANT DORE (ST MAMET), BOULANGERIE (ROANNES)
PROXI Œufs : MAS et DELMAS (OMPS)
Farine : Les copains bio domaine du CROS (LEYNHAC)
Poulets : EARL ROUQUET (QUEZAC)
Fromage blanc : GAEC CANTOURNET-BERTRAND (PRUNET)



LES VAINQUEURS



Bonnes vacances à tous, vivement le mois de septembre 😊 et bonne route aux futurs 6^{ème}.