

Fait maison

Produit transformé ou  
Cuisiné sur place

Souigné : Produits frais

BIO



# Menu du 24 au 28 septembre 2018

<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
<u>Carottes râpées</u>	Taboulé au Boulgour	<u>Velouté de choux fleur</u>	<u>Tomates vinaigrette</u>
<u>Sauté de dinde aux champignons</u> <u>Purée Pommes de terre</u>	<u>Quiche Lorraine</u> Salade	Colin pané Haricots beurre	<u>Blanquette de veau (veau)</u> Farfalles
	<u>Petits suisse aux fruits</u>		
<u>Compote pommes</u>	<u>Raisins</u>	<u>Crème brûlée et sa meringue</u>	<u>Bananes</u>

*Menu susceptible d'être modifié à tout moment*

Cette semaine, **les fournisseurs locaux** sont : Boucherie charcuterie : MAISON DEJOU (ST MAMET)

Lait : GAEC GAUZIN (ST MAMET),

Pain : LE CROISSANT DORE (ST MAMET),

PROXI Œufs : MAS et DELMAS (OMPS)

Farine : Les copains bio domaine du CROS (LEYNHAC)

Pommes de terre : GAEC DU RETRE (VITRAC)

Veau : MAS PHILIPPE (SAINT MAMET)



 agrilocal15.fr