

Fait maison

Produit transformé ou  
Cuisiné sur place

Souligné : Produits frais

BIO

# Menu du 15 au 19 octobre 2018



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Salade napolitaine chèvre basilic</u>	<u>Betteraves rapées à la ciboulette</u>	<u>Laitue au bleu</u>	<u>Soupe de légumes</u>
<u>Tajine d'agneau aux abricots secs, miel et amandes</u> <u>Duo de carottes</u>	Emincé de poulet à la Thaïlandaise <u>Et ses légumes</u>	<u>Saucisse</u> <u>Lentilles</u>	Spaghettis <u>bolognaise</u>
	<u>Tome de vache</u>		
<u>Pommes</u>	<u>Raisins</u>	<u>Choux à la crème</u>	<u>Salade de fruits frais</u>

*Menu susceptible d'être modifié à tout moment*

Cette semaine, **les fournisseurs locaux** sont : Boucherie charcuterie : GRIMAL, 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)

Tome de vache : GAEC CANTOURNET (PRUNET)

Fromage de chèvre : ESCUDIE NATACHA (TESSIERES DE CORNET)

Miel : CHATEAU LAURENT (LAFEUILLADE EN VEZIE)



 agrilocal15.fr