

Fait maison

Produit transformé ou  
Cuisiné sur place

Souigné : Produits frais

BIO

# Menu du 7 au 11 janvier 2019

*Bonne année*



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Endives vinaigrette</u>	<u>Soupe de légumes</u>	<u>Piémontaise</u> (pommes de terre)	<u>Poireaux vinaigrette</u>
<u>Cantal burger</u> <u>Frites</u> (Pommes de terre) et <u>Ketchup</u>	<u>Pizza aux fruits de mer</u> <u>Salade verte</u>	<u>Boudin aux pommes</u>	Rôti de dinde <u>Polenta</u>
		<u>Camembert</u>	<u>St Nectaire</u>
<u>Clémentine</u>	<u>Banane</u>	<u>Galette des rois</u> (Farine)	<u>Compote de pommes</u>

*Menu susceptible d'être modifié à tout moment*

Cette semaine, **les fournisseurs locaux** sont : Boucherie charcuterie : GRIMAL (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)  
Cantal : SODIAAL (ST MAMET)  
St Nectaire : GIE CHÂTAIGNERAIE (MAURS)  
Boudin : LE CAYROLAIS (CAYROLS)



 agrilocal15.fr