

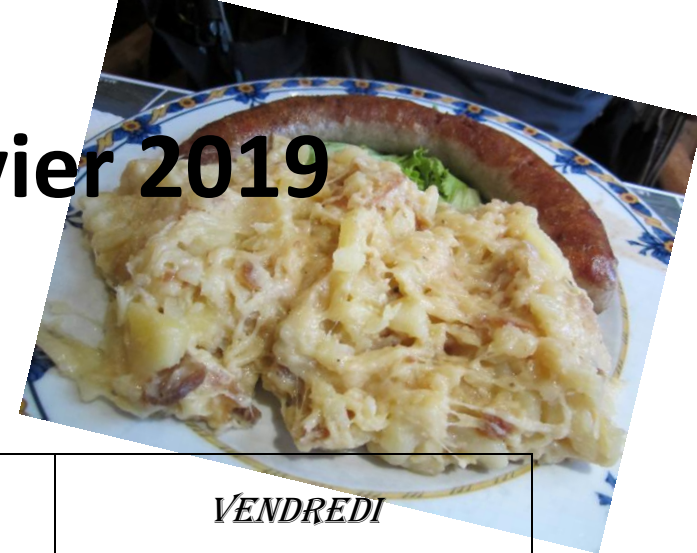
Fait maison

Produit transformé ou
Cuisiné sur place

Souigné : Produits frais

BIO

Menu du 14 au 18 janvier 2019



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe de vermicelle		<u>Céleris rémoulade</u>	<u>Œufs mayonnaise</u>
<u>Sauté de veau</u> <u>Carottes</u>	<u>Saucisse</u> <u>Truffade (Pommes de terre)</u> <u>Salade</u>	<u>Filet de lieu pané</u> Haricots verts	<u>Sauté de canard</u> <u>Riz</u>
<u>Petit Suisse</u>			<u>Fromage blanc</u>
<u>Oranges</u>	<u>Poire</u>	<u>Cake au chocolat (Farine)/</u> <u>Crème anglaise</u>	

Menu susceptible d'être modifié à tout moment

Cette semaine, **les fournisseurs locaux** sont : Boucherie charcuterie : GRIMAL, DEJOU (ST MAMET),
Lait : GAEC GAUZIN (ST MAMET),
Tome fraîche : 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)
Fromage blanc : GAEC CANTOURNET BERTRAND (PRUNET)



 agrilocal15.fr