

Fait maison

Produit transformé ou  
Cuisiné sur place

Souigné : Produits frais

BIO

# Menu du 28 janvier au 1<sup>er</sup> février 2019



<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i>VENDREDI</i>
<u>Betteraves rouges</u>	<u>Brocolis vinaigrette</u>	<u>Salade de mâche au thon</u>	Feuilleté au fromage
<u>Rôti de porc</u> <u>Jardinière de légumes</u>	<u>Sauté de lapin</u> <u>Purée (Pommes de terre)</u>	<u>Pot au feu</u> <u>Et ses légumes</u>	<u>Blanquette de saumon</u> Semoule
<u>Yaourts aromatisés</u>			
<u>Clémentines</u>	<u>Kiwis</u>	<u>Crème brûlée et meringues</u>	<u>Poires</u>

*Menu susceptible d'être modifié à tout moment*

Cette semaine, **les fournisseurs locaux** sont :

- Rôti de porc : DEJOU (ST MAMET),
- Pot au feu : 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)
- Yaourts : GAEC DE LA MAISON ROUGE (VITRAC)



 **agrilocal15.fr**