

Fait maison

Produit transformé ou
Cuisiné sur place

Souigné : Produits frais

BIO

Menu du 11 au 15 février 2019



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Lentilles en salade	<u>Carottes râpées</u>	<u>Choux rouge et pommes</u>	<u>Soupe de vermicelle</u>
<u>Lasagnes</u>	Colin pané Haricot beurre	Coq au vin <u>Frites (pommes de terre)</u>	<u>Crêpe jambon/fromage</u> <u>Salade</u>
	<u>Fromage</u>		
<u>Clémentines</u>	<u>Corbeille de fruits</u>	<u>Semoule au lait et langue de chat</u>	<u>Compote de pommes</u>

Menu susceptible d'être modifié à tout moment

Cette semaine, **les fournisseurs locaux** sont : Jambon blanc : DEJOU (ST MAMET),
Bœuf (lasagnes) : 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)
Coq : EARL ROUQUET (QUEZAC)



 **agrilocal15.fr**

Bonnes vacances