

Menus du 17 au 21 février 2025

(Menus susceptibles de changer selon approvisionnement)

LUNDI	<ul style="list-style-type: none">- <u>Salade de riz au thon</u>- Boulette Kefta- Haricots verts*- Crème dessert- Poire*
MARDI	<ul style="list-style-type: none">- <u>Rillettes de sardines</u>- <u>Sauté de veau</u>- <u>Chou-fleur pommes de terre au four</u>- <u>Gâteau maison</u>
JEUDI	<ul style="list-style-type: none">- <u>Velouté de légumes et pommes de terre</u>- <u>Chili con carne</u> (viande hachée*)- Yaourt aux fruits- Banane
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none">- <u>Salade verte</u>- <u>Viande de porc</u> sauce Teriyaki- Frites- Petits pots fraise vanille
<u>Fait maison</u>, Produit Bio*, Produits locaux	

Nos producteurs locaux sont :

- Pain : Boulangerie LE PAIN DE SAINT PAUL à Saint-Paul des Landes
- Légumes : GAEC THERON à Roannes-Saint-Mary
- Yaourt, crème dessert, fromage blanc, tomme blanche : GAEC CANTOURNET à Prunet
- Œufs : GAEC DES GARDES à Chalinargues
- Cantal : LABRUNIE à Lacapelle-Viescamp
- Poulet, pintade ou veau : GAEC DE VABRES à Lacapelle-Viescamp
- Pommes : VERGER de HAUTE AUVERGNE à Massiac
- Chèvre : FERME DE SEVERAC à Polminhac
- Viande de porc et charcuterie : MAISON RISPAL à Siran

