

Menus du 02 au 06 octobre 2023

(Menus susceptibles de changer selon approvisionnement)

LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Crudités de saison</u> - <u>Sauté de dinde aux olives</u> - Lentilles - Yaourt / cigarettes russes
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> - Salade verte - <u>Cake aux lardons</u> - Poêlée parisienne - Fromage - Fruit*
	
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Soupe de légumes</u> - <u>Epaule de veau en sauce</u> - Torti 3 couleurs - <u>Gâteau aux fruits de saison</u>
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> - Salade océane - <u>Quiche</u> - Haricots plats* - Yaourt - Fruit de saison
<p><u>Fait maison</u>, Produit Bio*, Produits locaux</p>	



Les producteurs locaux de cette semaine sont :

- Fromage : LABRUNIE Jérémy à Lacapelle-Viescamp
- Pain : Boulangerie LE PAIN DE SAINT PAUL à Saint-Paul des Landes
- Légumes : GAEC THERON à Roannes-Saint-Mary
- Yaourt : GAEC CANTOURNET à Prunet
- Œufs : GAEC DES GARDES à Chalinargues
- Sauté de porc : EARL RISPAL à Siran