

Menus du 14 au 18 octobre 2024

(Menus susceptibles de changer selon approvisionnement)

<p>LUNDI</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Salade petits pois* tomate cheddar - Chili con Carne (viande hachée*) - Cheesecake
<p>MARDI</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Coleslaw - Boulette Kefta - Poêlées de légumes* - Yaourt aux fruits - Kiwis
	
<p>JEUDI</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Concombre à la crème - Saucisse de Francfort - Pâtes tortis - Crème chocolat - Clémentine
<p>VENDREDI</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Salade Verte (GAEC THERON) - Sauté de veau (GAEC DE VABRES) - Pomme de terre au four (GAEC THERON) - Chèvre (FERME de SEVERAC) - Pommes (VERGER de HAUTE AUVERGNE) <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin-left: auto; margin-right: auto;"> <p>Repas 100% local</p> <p>Opération organisée par AGRILocal 15</p> </div>
<p>Fait maison, Produit Bio* , Produits locaux</p>	



agrilocal15.fr



Les producteurs locaux de cette semaine sont :

- Pain : Boulangerie LE PAIN DE SAINT PAUL à Saint-Paul des Landes
- Légumes : GAEC THERON : Roannes-Saint-Mary
- Yaourt et crème dessert :
- GAEC CANTOURNET à Prunet
- Œufs : GAEC DES GARDES à Chalinargues
- Chèvres : ferme de Séverac à Polmihac
- Veau : GAEC DE VABRES à Lacapelle Viescamp
- Pommes : VERGER de HAUTE AUVERGNE à Massiac