

Menus du 30 au 04 OCTOBRE 2024

(Menus susceptibles de changer selon approvisionnement)

LUNDI	<ul style="list-style-type: none"> - Carottes râpées - <u>Saucisse fraîche</u> - <u>Pommes de terre grenaille</u> - Cantal* - Fruit
MARDI	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Soupe légumes</u> - Poisson pané - <u>Épinards*</u> - Yaourt - Banane*
	
JEUDI	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Salade quinoa et petits légumes</u> - <u>Tarte Cheeseburger</u> (à la viande hachée*) - Tortis 3 couleurs - <u>Gâteau poires chocolat</u>
VENDREDI	<ul style="list-style-type: none"> - Duo de crudités - <u>Tartiflette lardons</u> (<i>Pommes de terre</i>) - Chèvre - Banane *
<p><u>Fait maison</u>, Produit Bio*, Produits locaux</p>	



Les producteurs locaux de cette semaine sont :

- Pain : Boulangerie LE PAIN DE SAINT PAUL à Saint-Paul des Landes
- Saucisse fraîche : maison RISPAL à Siran
- Légumes : GAEC THERON à Roannes-Saint-Mary
- Yaourt : GAEC CANTOURNET à Prunet
- Œufs : GAEC DES GARDES à Chalinargues
- Cantal : LABRUNIE à Lacapelle Viescamp
- Chèvres : ferme de Severac à Polminhac