

Menu d'Avril

Lundi 30	Mardi 31 Végé	Jeudi 02	Vendredi 03 Alter
Lait fraise**	Jus de fruit**	Tisane**	Galette de riz**
Betteraves**	Lentilles en salade***	Chou fleur vinaigrette**	Soupe de légumes**
Fish 'n chips de cabillaud	Cake aux légumes	Porc***	Bœuf haché*
Quinoa**	Frites***	Pates semi complètes**	Purée de légumes**
Cantal	Cabécou*	Camembert	
Compote**	Salade de fruits	Fruit frais	Yaourt aux fruits**
Lundi 06	Mardi 07 Végé	Jeudi 09	Vendredi 10 Alter
Yaourt chèvre*	Marbré	Jus de fruit**	Pommes**
Carottes râpées**	Pois chiche vinaigrette***	Salade coleslaw**	Salade***
Fileté colin	Omelette***	Merguez d'agneau*	Poulet**
Riz créole	Ratatouille**	Petits pois**	Haricots verts**
	Babybel	Brie**	Comté**
Yaourt au sucre**	Fruit frais**	Clafoutis**	Mousse au chocolat**
Lundi 13	Mardi 14 Végé	Jeudi 16	Vendredi 17 Alter Avec les doigts
Crackers	Jus de fruit**	Chocolat au lait**	Ice Tea**
Soupe de légumes**	Gaspacho**	Betteraves**	Bâtonnet de carotte**
Poisson blanc sauce bordelaise	Croustillant fromager	Veau***	Quiche lorraine**
Semoule**	Petits pois**	Purée**	
Saint nectaire	Cabécou*		Cantal
Fruit frais**	Compote**	Yaourt aux fruits**	Gâteau choco / haricot rouge

PRODUCTEURS

Agneau:
Ferme du Mas del Bos - Cressensac

Bœuf:
GAEC Gorce - Estivals

Cabecou:
Fromagerie Bigeat - Estivals

Epicerie:
Biocoop- Souillac

Légumes secs:
William Laval - Jayac

Œufs:
GAEC des demois'ailes - Strenquels

Pain et chocolatine:
Boulangerie Naudy - Nadaillac

Porc:
Gaec des cavados - Sarrazac

Veau:
Ferme du Pilou - Teyssieu

Yaourt à boire:
Ferme des Champs bons - Lachapelle A.

***Local **Bio ***Bio et local**
Les menus sont tous validés par une diététicienne.

Dans une démarche de qualité et afin de privilégier les produits frais, locaux et de saison, les menus peuvent être amenés à évoluer selon les disponibilités des fournisseurs.

Cuisiné à partir de produits bruts ou peu transformés