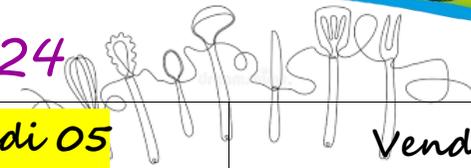


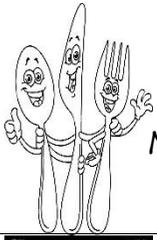


La Cantoche d'Anzême



Menus du 02 au 13 septembre 2024



<p>Lundi 02 Betteraves rouges vinaigrette Jambon blanc Chips Fromage Pom'pot</p>	<p>Mardi 03 Macédoine de légumes Spaghetti bolognaise Fromage Glace</p> 	<p>Mercredi 04 Tomates vinaigrette Escalope de veau à la crème Haricots verts Semoule au lait</p>	<p>Jeudi 05 Salade de pommes de terre Omelette au fromage Salade Yaourt à la vanille</p> 	<p>Vendredi 06 Feuilleté maraîcher Tomates farcies Riz Fromage Nectarines</p> 
<p>Lundi 09 Croissant au jambon Pilons de poulets Haricots beurre Glace</p> 	<p>Mardi 10 Salade de courgettes Paupiette de veau Petits pois Fromage Tarte abricots</p>	<p>Mercredi 11 Lentilles vinaigrette Gratin de pâtes et choux Salade Pomme au four</p> 	<p>Jeudi 12 Melon Poisson frais selon arrivage Riz Fromage blanc spéculoos</p>	<p>Vendredi 13 Concombre à la menthe Steak Frites Compote de pommes</p> 

Veau, bœuf, volaille : origine France, boucherie Dubois, Domaine du Tumulus, Ferme des 4 Compères, Aurélie Lardy, Gaec de la Passion, Maison Rimareix

Poisson frais : Centre Frais ou Intermarché

Poisson et viande congelés : Origine France, Allemagne, Italie, en fonction de la livraison

Fromage et fruit sont proposés en fonction des menus et des saisons

Fromage : Pot d'vache, Ferme de Lavaurette, Domaine du Tumulus

Fruits, Légumes : Centre Frais, Aurélie Lardy, Elisa Peyrot

Œufs : Foltier Miel : Bonnyaud Gabin

Glace : Délices des près Pâtes et lentilles : Cœur de Creuse

Codes couleurs : Produits bio, ou élaboré avec du bio, cuisiné maison, Produit local

Repas végétarien

