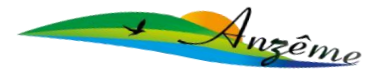


La Cantoche d'Anzême



Menus du 30 septembre au 11 octobre 2024

<p>Lundi 30 <i>Choux aux lardons</i></p> <p><i>Colin d'Alaska</i> <i>Semoule</i></p> <p><i>Fromage</i> <i>Gâteau au chocolat</i></p>	<p>Mardi 01 <i>Roulé au fromage</i></p> <p><i>Grillade de porc</i> <i>Choux de Bruxelles</i></p> <p><i>Salade de fruits</i></p>	<p>Mercredi 02 <i>Terrine de poisson</i></p> <p><i>Navarin d'agneau</i> <i>Petits légumes de saisons</i> <i>Fromage</i> <i>Gâteau aux noisettes</i></p>	<p>Jeudi 03 ITALIEN</p> <p><i>Tomates mozzarella</i> <i>Lasagnes bolognaises</i></p> <p><i>Tiramisu</i></p>	<p>Vendredi 04 <i>Courgettes vinaigrette</i></p> <p><i>Œufs brouillés à la crème</i> <i>Salade</i></p> <p><i>Yaourt à la vanille</i></p>
<p>Lundi 07 <i>Pâté de campagne</i></p> <p><i>Poisson pané</i> <i>Pommes de terre à la crème</i> <i>Banane</i></p>	<p>Mardi 08 <i>Salade composée</i></p> <p><i>Escalope de veau</i> <i>Riz</i> <i>Crème au chocolat</i></p>	<p>Mercredi 09 <i>Avocats mayonnaises</i> <i>Rings de choux fleurs</i> <i>Lentilles</i> <i>Fromage</i> <i>Glace</i></p>	<p>Jeudi 10 <i>Salade de quinoa</i></p> <p><i>Rôti de porc</i> <i>Haricots verts</i> <i>Fromage</i> <i>Pommes au four</i></p>	<p>Vendredi 11 <i>Betteraves rouges</i></p> <p><i>Langue de bœuf</i> <i>Pâtes</i> <i>Yaourt aux fruits</i></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

