



## La Cantoche d'Anzême 2024

Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre	Mercredi 20 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Choux Romanesco vinaigrette Hachis parmentier Salade Yaourt à la confiture de lait	AFRIQUE Couscous Royal  Banane	Crevettes mayonnaise Endives au jambon  Gâteaux aux petits bruns	Salade de pommes de terre Ratatouille et œufs durs en gratin Yaourt à la vanille	Pamplemousse  Rôti de porc Flageolets Crumble aux pommes
Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Mercredi 27 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Salade d'avocat à l'orange Pâtes carbonara  Crème à la pistache	Brocolis vinaigrette Blanquette de veau Riz fromage blanc aux fruits	Rillettes de poulet Poisson selon arrivage Petits pois Fromage Miel et biscuits	Pizza jambon fromage  Saucisses Lentilles Panna cotta chocolat	Taboulé Salade Tarte tomates oignons Compote de pommes

Veau, bœuf, volaille, agneau, mouton, porc : origine France, Atelier du Viand'Art, Ferme de 4 compères, Aurélie Lardy, Gaec de la Passion, Maison Rimareix, EARL des 3 Fontaines, Domaine du Tumulus

Poisson frais : Centre Frais, Intermarché

Poisson et viande congelées : origine France, Allemagne, Italie, en fonction de la livraison

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

Fromage, yaourt : Eric Robin Lamotte, Ferme de Lavaurette, Ferme de Préverst

Fruits, légumes : Centre Frais, Aurélie Lardy, Elysa Peyrot, Gaec de la Coccinelle

Œufs : FoU'Œufs

Glace : D'lices des près

Pâtes, lentilles, farine, huiles diverses, vinaigre : Gaec de Fontloup, Earl des 3 Fontaines, Cœur de Creuse



Code couleurs : bio, ou élaboré avec du bio, cuisiné maison, produit local

Repas végétarien

|

|