



La Canteche d'Angême 2025



<p>Lundi 17 février</p> <p> Feuilleté</p> <p>Rosbif</p> <p>Haricots verts</p> <p> Yaourt à la Grecque</p>	<p>Mardi 18 février</p> <p> Pâté de campagne</p> <p>Poisson selon arrivage</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Petit suisse vanille</p>	<p>Mercredi 19 février</p> <p> Brocolis</p> <p>Pâté aux pommes</p> <p>de terre</p> <p>Balade</p> <p>Glace</p>	<p>Jeudi 20 février</p> <p>Océanie - AUSTRALIE</p> <p>Balade Australienne</p> <p>La Meat Pie (saute à la viande)</p> <p>Jamingtons (gateaux)</p>	<p>Vendredi 21 février</p> <p> Endives aux cœurs de veau et bleu</p> <p>Daubees</p> <p>Purée</p> <p>de pommes de terre</p> <p>Fruits</p>
--	--	--	--	---

veau, œuf, volaille, agneau, mouton, porc : origine France, Atelier du ViandArt, Semme de 4 compèdes, Auellie Landy, Gaec de la Passaion, Maisson Rimansein, EARL des 3 Fontaines, Domaine du Tumulus



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

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

Fromage, yaourt : Eric Robin Fromette, Semme de Lavanuette, Semme de Prévenist

Fruits, légumes : Centre Frais, Auellie Landy, Elysa Peyrat, Gaec de la Coccinelle

Oeufs : Sol'Oeuf

Glace : @lices des prés

Pâtes, lentilles, farine, huiles diverses, vinaigre : Gaec de Fontleup, Earl des 3 Fonta

Cœur de Creuse

Code couleurs : ble, en élaboré avec du ble, cuisiné maison, produit local

Repas végétarien

