



# La Cantoche d'Anzême



Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Salade composée Cuisse de canard Flageolets	Choux fleurs vinaigrette Fondu Creusois Frites maison	Pâté de campagne Poisson selon arrivage Pâtes	Pizza jambon Champignons Bœuf carottes	Radis beurre Sauté de dinde Riz
Petit Suisse chocolat	Glace	Yaourt à la Grecque	Kiwi	Gâteau de la Cantoche "Le Spécial Ecole d'Anzême"
Lundi 31 mars	Mardi 01 avril	Mercredi 02 avril	Jeudi 03 avril	Vendredi 04 avril
Salade de courgettes Spaghetti bolognaise Fromage	Peluche de carottes Arêtes de poisson Pomme de terre crue Fromage puant	Feuilleté fromage Escalope de veau Petits pois	Taboulé Poulet fermier Haricots verts	Lentilles vinaigrette Omelette au fromage Salade
Compote de pommes	Salade de fruits salés	Beignets mamy	Riz au lait	Yaourt à la vanille

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

Oufs : Fol'Oufs

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

