

La Cantoche d'Anzême



Lundi 10 mars

Macédoine de légumes
Filet de saumon
Riz basmati
Confiture de lait

Mardi 11 mars

Feuilleté
Escalope de dinde
Petits pois
Flan vanille

Mercredi 12 mars

Taboulé
Boulettes de bœuf et
Carottes
Fromage
Banane

Jeudi 13 mars

Oufs durs mayonnaise
Gratin de pâtes
Salade
Clafoutis aux pommes

Vendredi 14 mars

Betteraves rouge
Andouille
Pommes de terre à la
Crème
Yaourt aux fruits

Lundi 17 mars

Asperges vinaigrette
Oufs à l'oseille
Mousse au chocolat

Mardi 18 mars

Pommes de terre au thon
Paupiette de veau et
Brocolis
Tarte à la rhubarbe

Mercredi 19 mars

Saucisson cuit
Poisson pané
Boullgour
Glace

Jeudi 20 mars

Salade de gésiers
Rôti de porc
Lentilles
fromage
Compote de pommes

Vendredi 21 mars

Concombres vinaigrette
Bœuf napolitain
Spaghetti
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



Le mot du mois

P, R, I, N, T, E, M, P, S