





































































## Cantine scolaire SADROC - Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi <i>Menu végétarien</i>	Vendredi
01 septembre au 02 septembre			Melon  Œufs durs sauce Aurore Riz  Glace	Rillettes  Poisson au curry Poêlée de légumes   Fruits
05 septembre au 09 septembre	Salade de tomates mimosas  Chipolatas Courgettes sautées   Fromage blanc/coulis Gâteau sec 	Macédoine Quiche thon Salade verte  Fruits au sirop	Pastèque Gratin de pâtes aux légumes   Gâteau chocolat 	Saucisson  Parmentier de chou fleur/pomme de terre  Toast cabécou 
12 septembre au 16 septembre	Sardines/beurre Sauté de veau Carottes   Œufs au lait  	Salade verte Aiguillettes de poulet Frites Yaourt Lilly 	Salade de lentilles  Œufs cocotte à la ratatouille Semoule  Glace	Concombres à la crème  Brandade de morue Salade verte  Fruits
19 septembre au 23 septembre	Salade verte aux croutons Rôti de porc Gratin de brocolis   Tome des Ardoisiers Compote 	Salade de betteraves Lasagnes saumon/epinards  Yaourt Gâteau sec 	Salade de haricots verts  Millassou  Emmental Banane 	Pâté en croute Sauté de Bœuf Salsifis  Mousse au chocolat 
26 septembre au 30 octobre	Taboulé  Poisson pané Tomate provençale Briquette de chèvre Madeleine  	Surimi Sauté de dinde Pommes vapeur  Panna cotta 	Salade Coleslaw Risotto aux champignons  Raisin	Salade de tomates Jambon braisé Petits pois carottes  Glace
03 octobre au 07 octobre	Salade composée Pâtes à la bolognaise  Caillade au sucre 	Saucisson  Moules à la crème Pommes de terre sautées Pomme au four 	Céleri rémoulade Flan de légumes   Banane au chocolat	Feuilleté de fromage Poulet rôti Choux de Bruxelles Crème brûlée   

	DOM-TOM	MEXIQUE	ITALIE	PORTUGAL
10 Octobre au 14 Octobre  <i>Semaine du goût</i>	Accras  Rougail saucisse et lentilles Flan coco	Guacamole et ses chips de tortilla  Chili con carne Tacos aux fruits sauce chocolat	Mozzarella panée Pizza végétarienne Tiramisu 	Sardines  Poulet à la portugaise Riz Pasteis de Nata
17 octobre au 21 octobre	Taboulé de chou fleur  Pâtes à la carbonara  Compote Madeleine 	Pâté de campagne  Blanquette de poisson aux légumes  Flognarde aux pommes 	Crêpe au fromage Quenelles gratinées Légumes  Salade de fruits	Les Yeux du vampire (Euf mayonnaise)  Le ver de terre façon bolognaise (Spaghettis)  Le fantôme à tremper (Meringue sauce chocolat) 

La plupart des plats sont cuisinés sur place

Crudités et fruits peuvent varier selon la saison et le stock.

Concernant les allergènes, la cuisine utilise régulièrement voire quotidiennement plusieurs de ces ingrédients, dont la liste réglementaire est :  
 Gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques.



Poisson issu de la pêche durable.



Produits Bio.



Fait maison.



Viande Bovine d'origine française.

Gaec la Martinerie, Ferme La Prade, Laiterie Lilly, Tallerie Clément, Lunatelli, Un Brin de chèvre, Berthy Benoit, Gaec Mathou, Viandes de Corrèze.

