



Cantine scolaire SADROC - Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi <i>Menu végétarien</i>	Vendredi
20 février au 24 février	Potage vermicelle Filet de poisson Gratin de brocolis Emmental Banane	Macédoine de légumes Aiguillettes de poulet au curry Riz créole Compote	Salade d'endives Lasagnes de légumes Yaourt Lilly	Potage Saucisse Lentilles Cabécou Madeleine
27 février au 3 mars	Saucisson Escalope panée Carottes Vichy Salade de fruits	Soupe de légumes Pâtes à la Bolognaise Tomme des ardoisiers Gâteau sec	Velouté de tomates Pâté de pomme de terre Salade verte Clémentine	Salade Coleslaw Poisson à la Bordelaise Haricots verts persillés Flan patissier
6 mars au 10 mars	Rillettes Poulet rôti Chou-fleur Caillade au sucre	Salade verte Paupiettes de veau Frites Kiwi	Betteraves vinaigrette Risotto à la forestière Mousse au chocolat	Potage vermicelle Poisson pané Petits pois Yaourt chocolat
13 mars au 17 mars	Salade de lentilles Rôti de porc Julienne de légumes Poire	Gaspacho Paëlla garnie Churros	Crème de légumes Omelette Salade verte Brownie	Pâté de campagne Filet de poisson meunière Pois gourmands Fromage blanc/Coulis
20 mars au 24 mars	Salade de pâtes Moules à la crème Fondue de poireaux Fruits au sirop	Carottes rapées Jambon braisé Purée de pomme de terre Yaourt Lilly	Salade composée Pizza végétarienne Briquette de chèvre Banane	Potage Sauté de bœuf Carottes Riz au lait
27 mars au 31 mars	Œuf mimosa Gratin de poisson aux épinards Caillade aux fines herbes Madeleine	Concombre vinaigrette Sauté de porc aux olives Semoule Crème vanille	Surimi mayonnaise Croque fromage Salade verte Mousse au chocolat	Potage Boulettes de bœuf Pâtes Cantal Fruits de saison
3 avril au 7 avril	Maquereau Poulet basquaise Ratatouille Toast de cabécou au miel	Radis beurre Brandade de morue Yaourt au lait de chèvre	Feuilleté au fromage Blé façon risotto aux légumes Salade de fruit Gâteau sec	<i>Menu de Pâques</i> Velouté de carottes Pâté de Pâques Salade verte Tartelette façon œuf au plat

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:



Poisson issu de la pêche durable.



Produits Bio.



Fait maison.

Viande Bovine d'origine française.



Gaëc la Martinerie, Ferme La Prade, Laiterie Lilly, Tallerie Clément, Lunatelli, Un Brin de chèvre, Berthy Benoit, Gaëc Mathou, Viandes de Corrèze, Badesfort Solac, EARL Antignac.

