



Cantine scolaire SADROC - Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi Menu Végétarien	Vendredi
04 septembre au 08 septembre	Melon Oeuf dur salade de riz Glace	Salade composée Poulet rôti Haricots verts Crème à la vanille	Céleri Rémoulade Gratin de pomme de terre à la tomate Caillade au sucre	Rillettes Poisson au curry Poêlée de légumes Cantal Fruit
11 septembre au 15 septembre	Salade de tomates Chipolatas Courgettes sautées Fromage blanc/coulis Gâteau sec	Macédoine Quiche au thon Salade verte Fruits au sirop	Pastèque Gratin de pâtes aux légumes Gâteau au chocolat	Saucisson Parmentier de chou-fleur et pomme de terre Toast au cabecou
18 septembre au 22 septembre	Rillettes de sardines Sauté de veau Carottes Fruits	Poisson pané Frites Yaourt Lilly Gâteau sec	Salade de lentilles Oeufs cocotte ratatouille Semoule Glace	Concombre Moussaka Salade verte Oeufs au lait
25 septembre au 29 septembre	Salade verte aux croûtons Rôti de porc Brocolis Tomme des ardoisiers Compote	Betteraves Lasagne saumon épinards Glace	Millassou Emmental Banane	Pâté en croute Sauté de bœuf Petits pois Mousse au chocolat
02 octobre au 06 octobre	Taboulé Filet de poisson tomates provençales Briquette au chèvre Madeleine	Surimi Sauté de dinde Pommes vapeur Panna cotta	Salade coleslaw Risotto aux champignons Raisin	Feuilleté au fromage Jambon braisé Légumes Yaourt Gâteau sec

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, Lunatelli, Un Brin de chèvre, Berthy Benoit, Viandes de Corrèze, Badefort Solac, EARL Antignac, EARL du Bigardel (Poulet), Ferme de Pépé Pierre (légumes bio)