











Cantine scolaire SADROC - Menus

| | Lundi | Mardi | Jeudi <i>Menu Végétarien</i> | Vendredi |
|--------------------------------|---|--|---|--|
| 09 octobre au 13 octobre |  Carbonade flamande Endives braisées Gaufre au sucre |  Escalope de poulet à la Normande Haricots verts Tarte normande |  Tartiflette végétarienne Biscuit de savoie |  Choucroute garnie Gâteau alsacien au fromage blanc |
| 16 octobre au 20 octobre |  Taboulé de chou-fleur Pâtes carbonara Compote Madeleine |  Pâté de campagne Blanquette de poisson aux légumes Flognarde aux pommes |  Crêpes au fromage Flan de légumes Salade de fruits | Menu Halloween  Potiron des petits ogres Momie à croquer Salade verte Brochette de fantômes |

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.

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



Poisson issu de la pêche durable. Entreprise Mericq.



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)

