Cantine scolaire SADROC - Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi *Menu Végétarien*	Vendredi
08 janvier au 12 janvier	Friand au fromage Merlu à l'oseille Riz Pilaf Clémentine	*Epiphanie* Velouté Dubarry Aiguillettes de Poulet au Curry Petits Pois Galette des rois	Macédoine de légumes Quiche au fromage Caillade/Coulis	Salade composée Rôti de porc Pâtes cantal speculoos
15 janvier au 19 janvier	Pâté de campagne Bourguignon de bœuf aux carottes Panna cotta	Velouté Conti Filet de poisson Meunière Blé Tomme des Ardoisiers	Salade Coleslaw Chili sin carne Crumble Poire/Chocolat	Salade Verte Tartiflette Kiwi
22 janvier au 26 janvier	Carottes râpées Paupiette de veau Semoule Banane	Moules Frites Yaourt Lilly	Taboulé Œufs farcis façon Chimay Salade verte Emmental	Velouté Potiron Choux farcis Pomme au four

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 (Mericq Donzenac)

Produits Bio :La vie claire , Ferme de Pépé Pierre Uzerche, Le Petit Fournil de la Source - Orgnac)

Fait maison.

Viande Bovine d'origine française.

Produits Locaux: Gaec la Martinerie, Ferme La Prade, Laiterie Lilly, Lunatelli, Un Brin de chèvre, Berthy Benoit, Viandes de Corrèze, Badefort Solac, EARL Antignac, EARL du Bigeardel (Poulet) , Ferme de Pépé Pierre(légumes bio), Madeleine Bijou, Ferme de Tallerie Clément.

Cantine scolaire SADROC - Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi Menu Végétarien	Vendredi
29 janvier au 02 février	Potage Crécy	Betteraves en salade	Velouté de légumes	Chandeleur Crêpe au fromage
	Pâtes à la carbonara	Poisson Pané Haricots beurre	Gratin Dauphinois Salade verte	Jambon blanc Jardinière de légumes
	Poire	Gâteau au Chocolat	Fromage blanc Gâteau sec	Crêpes au sucre
05 février au 09 février	Salade d'endives	Maquereau	Potage	Nouvel An Chinois
	Risotto de fruits de mer	Saucisses Lentilles	Lasagnes Végétariennes	Bœuf aux oignons Riz cantonnais
	Toast de Cabécou	Yaourt	Salade de fruits	Nems de banane sauce Chocolat
12 février au 16 février	Potage Vermicelle	Mardi Gras Saucisson	Salade Verte	Haricots verts en salade
	Poulet Rôti Gratin de Brocolis	Filet de poisson Carottes sautées	Gratin de Riz façon pizza	Escalope Panée Gnocchis
	Emmental Banane	Beignets	Crème chocolat	Caillade au sucre

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 (Mericq Donzenac)

Produits Bio :La vie claire , Ferme de Pépé Pierre uzerche, Le Petit Fournil de la Source - Orgnac.

Fait maison

Viande Bovine d'origine française.

Produits Locaux: Gaec la Martinerie, Ferme La Prade, Laiterie Lilly, Lunatelli, Un Brin de chèvre, Berthy Benoit, Viandes de Corrèze, Badefort Solac, EARL Antignac, EARL du Bigeardel (Poulet) , Ferme de Pépé Pierre(légumes bio), Madeleine Bijou, Ferme de Tallerie Clément.

Cantine scolaire SADROC - Collation matinale

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1	Fruit	Mélange de fruits secs	Caillade au sucre	Pain Jambon blanc
Semaine 2	Petit déjeuner Choco Croustille	Compote	Cake Maison	Pain Fromage
Semaine 3	Cake Panach'fruit	Yaourt à boire	muesli	Pain Chocolat

Produits Bio: La vie claire - Uzerche, Le Petit Fournil de la Source - Orgnac.

Produits Locaux: Laiterie Lilly, Madeleine Bijou, Bovetti, Le Petit Fournil de la Source - Orgnac.