
























































































## Cantine scolaire SADROC - Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi <span style="background-color: yellow;">Menu Végétarien</span>	Vendredi
29 Avril au 03 Mai	Salade composée    Aiguillette de poulet Jardinière de légumes   Emmental Fruit de saison 	Oeuf mayonnaise   Poisson pané   Courgettes sautées   Pêche au sirop	Macédoine Pizza au fromage   Salade verte    Yaourt chocolat  	
06 Mai au 10 Mai	Radis au beurre Sauté de boeuf aux carottes    Tarte aux pommes  	Salade composée   Gratin de gnocchis à la bolognaise  Cabécou Madeleine 	Pont de l'Ascension	Pont de l'Ascension
13 Mai au 17 Mai	Mousse de betteraves  Jambon braisé Petits pois   Tomme des Ardoisiers Gâteau sec 	Salade haricots verts  Poisson du jour   Pâtes   Yaourt Lilly 	Salade verte    Gratin de pommes de terre     Fruit de saison 	
20 Mai au 24 Mai	férié	Saucisson   Poisson à la Bordelaise Epinards   Glace	Nuggets végétariens Frites    Fruit de saison	Salade de lentilles   Rôti de dinde   Ratatouille   Oeufs au lait  
27 Mai au 31 Mai	Crudités Poulet rôti   Blé   Caillade au sucre  	Salade de riz   Sauté de porc    Haricots verts   Cantal Speculos	Salade composée    Oeuf à la tomate    Semoule   Glace	

**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 (Merisq 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 Bigardel (Poulet), Ferme de Pépé Pierre (Légumes bio), Madeleine Bijou, Ferme de Tallerie Clément.



## Cantine scolaire SADROC - Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi <b>Menu Végétarien</b>	Vendredi
<b>03 Juin au 07 Juin</b>	Concombre Poelée Limousine Salade verte Glace	Tomate vinaigrette Risotto aux moules/curry Ile flottante	Melon Omelette Salade verte Crumble aux pommes	Taboulé Haché de dinde Haricots verts Fraises au sucre
<b>10 Juin au 14 Juin</b>	Carottes râpées Courgettes farcies Riz créole Glace	Salade verte Escalope panée Tomates provençales Fromage blanc		Jambon macédoine Poisson du jour Blé Gâteau chocolat
<b>17 Juin au 21 Juin</b>	Salade de tomates Boulettes de boeuf Semoule Toast Cabécou/miel	Radis au beurre Quiche au thon Salade verte Banane	Oeufs durs Salade de riz garnie Glace	Salade composée Chipolatas Purée Panna cotta
<b>24 Juin au 28 Juin</b>	Rillettes Sauté de dinde Ratatouille Yaourt Lilly	Salade haricots verts Calamars à la romaine Risotto Glace	Melon Salade de pomme de terre garnie Tomme des Ardoisiers Gâteau sec	<b>Menu Médiévale</b> Ambroisine de poulet et son orge Compotée pommes aux amandes
<b>01 Juillet au 05 Juillet</b>	Surimi Mayonnaise Rougail saucisses Riz Pastèque	Tomates au thon Bouchée à la Reine Salade verte Yaourt chocolat	Burger Frites Glace	Pique nique

**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

	Lundi	Mardi	Jeudi
Semaine 1	Petit déjeuner Choco Croustille 	Compote 	Cake Maison
Semaine 2	Cake Panach'fruit 	Yaourt à boire 	
Semaine 3	Fruit 	Mélange de fruits secs 	Caillade au sucre
Semaine 4		Compote 	Cake Maison
Semaine 5	Cake Panach'fruit 	Yaourt à boire 	Muesli
Semaine 6	Fruit 	Mélange de fruits secs 	Caillade au sucre
Semaine 7	Petit déjeuner Choco Croustille 	Compote 	Cake Maison
Semaine 8	Cake Panach'fruit 	Yaourt à boire 	Muesli
Semaine 9	Fruit 	Mélange de fruits secs 	Caillade au sucre
Semaine 10	Petit déjeuner Choco Croustille 	Compote 	Cake Maison







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

# matinale

Vendredi	
	Pain Fromage 
/	
	Pain Jambon blanc 
	Pain Fromage 
	Pain Chocolat 
	Pain Jambon blanc 
	Pain Fromage 
	Pain Chocolat 
	Pain Jambon blanc 
	Pain Fromage 

at