



Cantine scolaire SADROC - Menus

| | Lundi | Mardi | Jeudi Menu Végétarien | Vendredi |
|--|---|--|--|--|
| 07 octobre au 11 octobre | Taboulé de chou  Pâtes à la carbonara  Compote  | Pâté de campagne  Blanquette de poisson aux légumes   Flognarde aux pommes  | Crêpes au fromage  Gratin courgettes  Gâteau yaourt  | Salade verte  Cassoulet garni  Fruits au sirop  |
| 14 octobre au 18 octobre "Semaine du Goût" | Le Orange Carottes râpées  Saumon rôti  Patate douce  Mimolette | Le Jaune Salade pomme de terre maïs  Poulet au curcuma  Gratin de chou fleur  Crème vanille  | Le Rouge Velouté de tomates  Pizza végétarienne  Panna cotta fruits rouges  | Menu Halloween Soupe d'halloween   Momies ensanglantées  Salade verte   Dentier croquant  |

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. Ferme de Pépé Pierre Uzerche - La vie claire Uzerche - Le petit fournil de la source Orgnac



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 Bigeardel (Poulet), Ferme de Pépé Pierre(légumes bio), Madeleine Bijou.

