



Cantine scolaire SADROC - Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi Menu Végétarien	Vendredi
02 Décembre au 06 Décembre	Friand Gratin d'endives au jambon   Kiwi 	Bouillon Perle du Japon  Petit salé Lentilles   Caillade au sucre 	Mousse de betteraves  Nuggets végétariens Pâtes   Briquette chèvre 	Potage  Poisson Pané Brocolis   Madeleine 
09 Décembre au 13 Décembre	Potage   Sauté de dinde Riz Créole   Compote 	Rillettes   Poisson à la Bordelaise Jardinière de légumes   Yaourt Lilly 	Velouté Dubarry   Tortillas pomme de terre Salade verte   Clémentine 	Maquereau   Rôti de porc Haricots verts   Gâteau au yaourt 
16 Décembre au 20 Décembre	Potage  Tarte au thon à la provençale   Salade   Banane 	Salade verte   Pommes de terre farcies     Cantal Gâteau sec 	Oeufs Mimosa   Risotto aux légumes du moment   Yaourt Chocolat 	Menu de Noël
				Blinis au saumon   Parmentier de canard sauce foie gras  Bûche traditionnelle 

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.

