




## Cantine scolaire SADROC - Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi <b>Menu Végétarien</b>	Vendredi
<b>03 Février au 07 Février</b>	<b>Chandeleur</b> Crêpe au fromage Crêpe au jambon Crêpes au sucre	Velouté Crécy Risotto aux fruits de mer/curry Clémentine	Betteraves en salade Pomme de terre boulangère Salade verte Brownie	Rillettes Escalope panée Choux de Bruxelles Crème Vanille
<b>10 Février au 14 Février</b>	Potage vermicelle Poulet Rôti Carottes Vichy Banane	Jambon de pays Encornets frits Haricots Beurre Camembert Madeleine	Chou rouge en salade Gratin de pâtes à la tomates Caillade au sucre	Salade verte Tomate farcie Riz Mousse au chocolat
<b>17 Février au 21 Février</b>	Velouté forestier Sauté de veau Salsifis Tarte aux pommes	Salade verte Brandade de morue Fromage Salade de fruits	Endives/Emmental Quenelles gratinées façon pizza Riz au lait	Burger Frites Fruit de saison

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 (Mericaq 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: Gaeç 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.

