
































Cantine scolaire SADROC - Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi Menu Végétarien	Vendredi
06 Janvier au 10 Janvier	Epiphanie Salade Verte  Aiguillettes de poulet à la crème  Petis pois  Galette des rois 	Macédoine Poisson du jour  Riz Pilaf  Salade de fruit	Velouté de potimarron  Tarte au fromage  Salade verte  Clémentine 	Friand Rôti de porc  Haricots verts  cantal speculoos
13 Janvier au 17 Janvier	Pâté de campagne  Bourguignon de bœuf aux carottes  Yaourt Sucré 	Tartiflette  Salade verte  Kiwi 	Taboulé  Gratin d'oeufs aux épinards  Banane au chocolat 	Velouté Conti  Filet de poisson meunière  Blé  Tomme des Ardoisiers 
20 Janvier au 24 Janvier	Carottes râpées  Paupiette de veau  Champignons  Semoule  Fromage blanc 	Moules  Frites  Poire 	Salade Coleslaw Pizza Végétarienne  Emmental Galette 	Velouté du Barry  Boulettes de boeuf à la tomate  Pâtes  Pomme au four 
27 Janvier au 31 Janvier	Velouté de légumes  Poisson pané  Haricots verts  Gâteau au chocolat 	Surimi Mayonnaise  Saucisse  Lentilles  Cabécou  Madeleine 	Nouvel an Chinois Nems Nouilles chinoises Coupe de Litchis	Saucisson  Parmentier de chou-fleur bolognaise  Yaourt Lilly 

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 Bigardel (Poulet), Ferme de Pépé Pierre (légumes bio), Madeleine Bijou, Ferme de Tallerie Clément.