



## Cantine scolaire SADROC - Menus

Lundi	Mardi	Jeudi <b>Menu Végétarien</b>	Vendredi
<b>02 Juin au 06 Juin</b>  Crudités  Risotto de coquillettes façon Carbonara  Fruit	<b>Menu Sénégalais</b>    	Nuggets végétariens frites  Glace	Pâté en croûte  Poisson du jour Poelée parisienne  Crème chocolat
<b>09 Juin au 13 Juin</b>  FÉRIÉ	Saucisson  Poisson à la Bordelaise Epinards  Glace	Salade composée  Œuf à la tomate Semoule  Fruits	Salade de lentilles  Rôti de dinde Ratatouille  Œufs au lait
<b>16 Juin au 20 Juin</b>  Salade de tomates  Boulettes de bœuf Pâtes  Toast Cabécou Miel	Radis au beurre  Tarte au thon Salade verte  Banane	Œufs durs  Salade de riz garnie  Glace	Salade composée  Chipolatas Purée  Fraises au sucre
<b>23 Juin au 27 Juin</b>  Salade de haricots verts  Blanquette de volaille Riz  Yaourt Lilly	Rillettes  Calamars à la romaine Courgettes sautées  Glace	Melon  Piemontaise garnie  Tomme des Ardoisiers Gâteau sec	Macédoine  Rôti de porc Polenta moelleuse  Fruit
<b>30 Juin au 04 Juillet</b>  Surimi mayonnaise  Rougail saucisses Semoule  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 Bigardel (Poulet), Ferme de Pépé Pierre (légumes bio), Madeleine Bijou, Ferme de Tallerie Clément.

