



Cantine scolaire SADROC - Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi Menu Végétarien	Vendredi
05 Mai au 09 Mai	Salade composée Aiguillettes de poulet Jardinière de légumes Emmental Fruit	Œufs mayonnaise Poisson pané Courgettes sautées Pêche au sirop	FÉRIÉ	Macédoine Pizza au fromage Salade verte Yaourt au chocolat
12 Mai au 16 Mai	Betteraves en salade Jambon braisé Petits pois Tomme des Ardoisiers Gâteau sec	Salade d'haricots verts Brandade de morue Fruit de saison	Salade verte Gratin de pâtes végétarien Yaourt Lilly	Pâté de campagne Cordon bleu Purée de carottes Ile flottante
19 Mai au 23 Mai	Crudités Poulet rôti Blé Fromage blanc sucre	Salade de riz Sauté de porc Haricots blancs Cantal Speculoos	Melon Omelette Salade verte Crumble aux pommes	Taboulé Haché de dinde Tomate provençale Panna cotta
26 Mai au 30 Mai	Radis au beurre Sauté de bœuf aux carottes Tarte aux pommes	Salade composée Gratin de gnocchis à la bolognaise Cabécou Madeleine	FÉRIÉ	Pont de l'Ascension

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.