



Cantine scolaire SADROC - Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 06 octobre au 10 octobre	Salade composée  Pâtes à la carbonara  Compote 	Pâté de campagne  Saumon aux épinards  Flognarde aux pommes 	Menu Végétarien Crêpes au fromage  Gratin courgettes  Gâteau yaourt 	Salade verte  Cassoulet garni  Fruits au sirop 
13 octobre au 17 octobre "Semaine du Goût"	Belgique  Carbonade Flamande  Gauffre de Liège 	Angleterre  Fish & Chips  Jelly Anglaise 	Espagne  Paëlla garnie  Crème Catalane 	Menu Hallowe  Hot Dog ensanglanté Salade verte Tartelette à la citrouille et son fantôme  

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.

*Crudités et fruits peuvent varier selon la saison et le stock.



Poisson issu de la pêche durable. Entreprise Mericq.



Produits Bio. Ferme de Pépé Pierre Uzerche - La vie claire Uzerche - Le petit fournil de la source Orgnac/Vezere



Fait maison.

Viande Bovine d'origine française.



Gaec la Martinerie, Ferme La Prade, Laiterie Lilly, Un Brin de chèvre, Viandes de Corrèze, Badefort Solac, EARL Antignac, EARL du Bigardel (Poulet), Ferme de Pépé Pierre(légumes bio), Madeleine Bijou.

