



Cantine scolaire SADROC - Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi Menu Végétarien	Vendredi
01 décembre au 05 décembre	Friand Gratin d'endives au jambon Kiwi	Bouillon aux perles du Japon Petit Salé aux lentilles Caillade au sucre	Mousse de betteraves nuggets végétariens Pâtes Briquette de chèvre	Potage Poisson pané Brocolis Madeleine
08 décembre au 12 décembre	Potage Sauté de dinde à l'ananas Riz Compote	Rillettes Poisson du jour Jardinière de légumes Yaourt Lilly	Velouté Dubarry Tortillas pomme de terre Salade Clémentine	Maquereau Rôti de porc Haricots verts Gâteau au yaourt
15 décembre au 19 décembre	Potage Tarte au thon à la provençale Salade Banane	Salade verte Pommes de terre farcies cantal gâteau sec	Oeufs mimosa Risotto de légumes fromage blanc	Amuse bouche au foie gras Bouchée à la reine Salade Bûche traditionnelle

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



Produits Bio (La vie claire - Uzerche, Ferme de Pépé Pierre, Le Petit Fournil de la Source - Orgnac)



Viande Bovine d'origine française.



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

