



## Cantine scolaire SADROC - Menus

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



Fait maison

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.

