



Cantine scolaire SADROC - Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi Menu Végétarien	Vendredi
03 novembre au 07 novembre	Potage vermicelle 	Salade de riz 	Salade Verte 	Surimi mayonnaise 
	Cordon bleu 	Poisson bordelaise 	Hachis parmentier végétarien 	Chipolatas  Lentilles
	Carottes sautées 	Haricots verts 	Yaourt Lilly 	Mousse au chocolat 
10 novembre au 14 novembre	Potage 		Carottes râpées 	Pâté de campagne 
	Pot au feu et ses légumes 	Férié	Risotto de coquillettes aux champignons 	Moules à la crème  Riz 
	Tomme des ardoisiers 	Galette 	Poires 	Fromage blanc 
17 novembre au 21 novembre	Macédoine 		Potage vermicelle 	Céleri Remoulade 
	Boulettes de boeuf à la tomate 	Poisson du jour 	Oeufs cocotte aux légumes 	Escalope de porc  charcutière  Pois cassés 
	Semoule 	Frites 	Salade de fruits 	Tarte aux pommes 
24 novembre au 28 novembre	Crème de vanille 			Emmental  Madeleine 
	Salade d'endives aux croûtons	Potage 	Salade haricots rouges	Saucisson 
	Filet de poulet au curry 	Flan de carottes au thon 	Croque au fromage  Salade 	Sauté de veau  Choux fleurs 
	Petits pois 		Fruit 	Ille flottante 
	yaourt au chocolat 	Poire au chocolat 		

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

Concernant les allergènes, la cuisine utilise régulièrement voir quotidiennement plusieuys 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 - 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.