





















































Cantine scolaire SADROC - Menus

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

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

Concernant les allergènes, la cuisine utilise régulièrement voir 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 (Mercury 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.