



Cantine scolaire SADROC - Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi Menu Végétarien	Vendredi
26 Janvier au 30 Janvier	Jambon Pays Poisson pané Haricots verts Gâteau au chocolat	Surimi Mayonnaise Saucisse Lentilles Cabécou Madeleine	Potage Quenelles gratinées Salade verte Riz au lait	Saucisson Hachis parmentier Yaourt Lilly
02 Février au 06 Février	Chandeleur Crêpe au fromage Crêpe au jambon Crêpes au sucre	Potage Risotto aux fruits de mer/curry Clémentine	Betteraves en salade Pomme de terre boulangère Salade verte Brownie	Rillettes Poulet Pané Petits Pois Crème vanille

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 (Mericq Donzenac)



Produits Bio : La vie claire, Ferme de Pépé Pierre uzerche, Le Petit Fournil de la Source - Orgnac.



Fait maison

Viande Bovine d'origine française.



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

