



## Cantine scolaire SADROC - Menus

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

