



Cantine scolaire SADROC - Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi Menu Végétarien	Vendredi
5 Janvier au 9 Janvier	Macédoine	Epiphanie	Velouté de potimarron	Friand
	Poisson du jour Riz Pilaf	Aiguillettes de poulet à la crème Petis pois	Tarte au fromage Salade verte	Rôti de porc Haricots verts
	Salade de fruit	Galette des rois	Clémentine	Cantal speculoos
12 Janvier au 16 Janvier	Pâté de campagne		Potage	Taboulé
	Bœuf aux carottes	Tartiflette Salade verte	Œufs durs sauce Aurore Blé	Filet de poisson meunière Haricots beurre
	Yaourt Sucré	Kiwi	Banane au chocolat	Tomme des Ardoisiers Galette
19 Janvier au 23 Janvier	Carottes râpées		Salade Coleslaw	Velouté du Barry
	Paupiette de veau Champignons Polenta	Moules Frites	Pizza Végétarienne	Boulettes de boeuf à la tomate Pâtes
	Fromage blanc	Poire	Emmental Galette	Pomme au four

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 , 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.