










Cantine scolaire SADROC - Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi <i>Menu Végétarien</i>	Vendredi
23 avril au 27 avril	Rillettes  Sauté de volaille Epinard  Crème caramel 	Carottes rapées  Tarte au thon  Salade verte  Toast de cabécou 	Salade composée  Crêpe au fromage  Fruit Madeleine 	Surimi mayonnaise  Sauté de bœuf pâtes  Toast cabecou 
30 mars au 04 avril	Salade de riz  Jambon braisé Ratatouille  Crème vanille 	Salade composée  Poisson du jour  Petits pois /carottes Emmental Spéculoos 	Concombres à la crème  Omelette Salade  Banane 	Menu de Pâques 

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 (Meriq 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.



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

