





Cantine scolaire SADROC - Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi Menu Végétarien	Vendredi
20 Avril au 24 Avril	Salade composée Ailes de poulet Riz Fruit	Œufs mayonnaise Poisson pané Courgettes Ananas au sirop	Macédoine Pizza au fromage/Salade Yaourt au chocolat	Carottes rapées Pommes de terre farcies Gaufres
27 Avril au 30 Avril	Saucisson Sauté de bœuf aux carottes Banane	 Tajine poulet amandes/abricots Gâteau à l'orange	Salade composée Gratin de gnocchis Cabecou Madeleine	Férialé
4 Mai au 7 Mai	Mousse betterave Jambon braisé Petit pois Tomme des ardoisiers Gâteau sec	 Bobotie Riz Blanc Malva Pudding	Salade de haricots verts Œufs cocotte à la tomate Semoule Yaourt Lilly	Férialé
11 Mai au 13 Mai	Radis au beurre Poisson du jour Pâtes Fruit de saison	Salade de lentilles Roti de dinde Ratatouille Crème vanille	Férialé	Pont de l'Ascension

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.



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.



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,