




























Cantine scolaire SADROC - Menus

	Lundi	Mardi	Jeudi Menu Végétarien	Vendredi
18 mai au 22 mai	Crudités  Poulet roti  Blé  Caillade au sucre 	Salade de riz  Sauté de porc  Haricots verts  Cantal  Speculos 	Concombres à la crème  Tarte à la tomate  Salade aux croutons  Mousse au chocolat 	 Arroz con linguica  Le Bolo Bresilien 
26 Mai au 29 Mai	FÉRIÉ	Jambon Blanc  Frites  Salade de fruits 	Melon  Omelette  Salade verte  Crumble aux pommes  Glace 	Tomates vinaigrette  Risotto  Moules/Curry  Glace 
01 juin au 05 juin	Paté de campagne  Boulettes de bœuf  Polenta  Toast Cabécou 	 Lapskaus  Gâteau norvégien aux pommes 	Pastèque  Nuggets végétariens  Courgettes sautées  Glace 	Macédoine  Tarte au thon  Salade verte  Poire au chocolat 
08 Juin au 12 Juin	Salade de Pâtes  Sauté de veau printanier aux légumes  Crème au chocolat 	Surimi mayonnaise  Rougail saucisses lentilles  Glace 	Salade verte  Pâtes à la bolognaise végétarienne  Fruit 	Tomates Vinaigrette  Poisson du jour  Semoule  Tarte aux Pommes 
15 Juin au 19 Juin	Taboulé  Haché de dinde  Tomates gratinées  Panna cotta 	Concombres/thon  Cannellonis Knacks  Salade verte  Glace 	Salade composée  Chili sin carne  Fraises au sucre 	Jambon blanc  Parmentier de poisson  Fromage blanc 

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. Chocolat Bovetti



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,