

MENUS Du 16 au 20 Mars		AU  « Fait Maison »	 AGRICULTURE BIOLOGIQUE	HVE	 LOCAL	Allergènes
Lundi	Macédoine					10-3
	Escalope de veau				X	7-10
	Rosti					
	Saint nectaire laitier				X	7
	Poires					
Mardi	Salade verte					10
	Rougail saucisses	X				
	Riz		X			1
	Glace		X			7
	-					
Jeudi	Tartine de houmous	X				7
	Couscous & son tajine		X			
	Moelleux au chocolat	X				7-3
	Clémentine					
Vendredi	Brocolis en salade					10
	Blanquette de poisson	X				4-7
	Tortis		X			1
	Cantal				X	7
	Banane					



Liste des allergènes



FOURNISSEURS : MAISON JOFFROIS - FROMAGERIE BONAL -
 GAEC CANTOURNET BERTRAND - SARL Chastaing & Maury –
 KRILL - PROMO CASH - CANTUEL CHRISTOPHE - GAEC BARDET-
 PHIALIP - L'ARBRE A PAIN - GAEC DU RETRE - FERME DE LA
 MAISON ROUGE – REBOUL - LE PAIN DE ST PAUL -
 PLANTECOSTE LAURE - FERME DE LAMOLEIRIE –

Menus susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.

Cuisinière municipale : Céline LEDUC