

MENUS Du 23 au 27 Mars		AU  « Fait Maison »	 AGRICULTURE BIOLOGIQUE	HVE		Allergènes
Lundi	-					
	Pâtes		X			1
	Sauce bolognaise	X				
	Yaourt (ferme maison rouge)		X		X	
	Banane					
Mardi	Betteraves rouges/maïs					10
	Dos de colin					4
	Petit épeautre			X	X	
	Montsalvy				X	7
	Clémentines					
Jeudi	Mâche					10
	Pépité fromage emmental					
	Haricots verts					
	Gâteau au yaourt	X				3-7
	-					
Vendredi	Concombres BIO		X			10
	Sauté de dinde à la moutarde	X				10
	Chou-fleur vapeur BIO		X			
	Petits filous					7
	Pommes					



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