

Menus



Du 14 au 18 Octobre 2019

Dans ma cantine,
je mange des produits d'ici* !
Youpi !

* La Ferme de Lavée confectionne des repas de qualité, équilibrés et gourmands à partir de produits frais, provenant au maximum de productions locales et/ou issus de circuits courts.

Les infos de MariAnne,
celle qui a toujours la banane !

D'OÙ VIENT LA VIANDE CETTE SEMAINE ?

Le bœuf, Gaec Salers at Bol d'air au Mazet St Voy

ET LE PAIN ...?

Il a été pétrit et cuit dans les boulangeries

- Perbet (Yssingeaux),
- Arzac (Le Pertuis),
- Souvignet (Saint Julien du Pinet)
- Souvignet (Beaux)

ou dans la boulangerie locale.



Jeudi

Macédoine
* Jambon chaud
Semoule aux petits légumes
* Emmental
Donut's



La Ferme de Lavée

www.fermedelavee.com

Lundi

Salade de pâtes au poulet

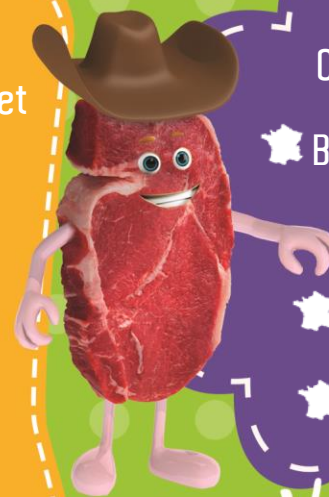
- * Bœuf bourguignon
- * Carotte uichy
- * Yaourt arôme
- Pomme



Mardi

Céleri rémoulade

- * Boulette de bœuf
- Riz
- * Bleu douceur
- * Flan caramel



Vendredi

Salade verte, tomate
Brandade de morue
* Yaourt sucré
Poire

