

# Menus



Du 18 au 22 Octobre 2021

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 !

La Viande de Haute Loire : abattu à  
Polignac/Yssingaux.

## ET LE PAIN ... ?

Il a été pétrit et cuit dans les boulangeries

- Perbet (Yssingaux),
  - Arsac ( Le Pertuis),
  - Souvignet (Saint Julien du Pinet)
- ou dans la boulangerie locale.



## Jeudi

Salade verte, œuf  
Saucisse  
Lentilles vertes  
Fromage frais aux fruits  
Banane



www.fermedelavee.com

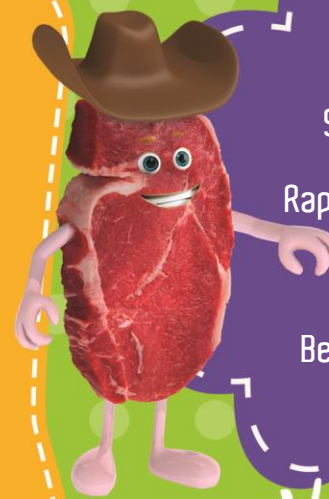
Carottes râpées  
Couscous  
Yaourt arôme  
Compote

## Lundi



## Mardi

Tomate, maïs  
Sauté de volaille  
Rapée de pommes de terre  
Camembert  
Beignet au chocolat



## Vendredi

« Menu Végétarien » :

Croisillon fromage  
Omelette  
Riz à la tomate  
Kiri  
Crème dessert

