

Menus



Du 03 au 07 Janvier 2022

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 ?

La viande a été abattu à Yssingaux/Polignac.

Le poisson : MCS : pêche durable).

La tome blanche de Jeudi : Laiterie Gérentes, Araules.

ET LE PAIN ...?

Il a été pétrit et cuit dans les boulangeries

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

ou dans la boulangerie locale.



Jeudi

Salade de pommes de terre
Cuisse de poulet
Haricots verts ail et persil
Tome Blanche
Fruit



www.fermedelavee.com

Lundi

Duo de choux, gruyère, et
carotte maison
Hachi parmentier
Fromage Blanc
Compote



Mardi

Menu végétarien :

Betteraves vinaigrette
Gratin de pâtes et œufs
Petits suisses aromatisés
Crème dessert pralinée



Vendredi

Carottes râpées citron
Poisson pané
Chou-fleur braisé
Yaourt sucré
Galette des rois

