

Menus



Du 12 au 18 octobre 2020

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 boeuf a été abattu à Polignac

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

Salade Sombrero
Jambon Chaud
Semoule aux petits légumes
Emmental



www.fermedelavee.com

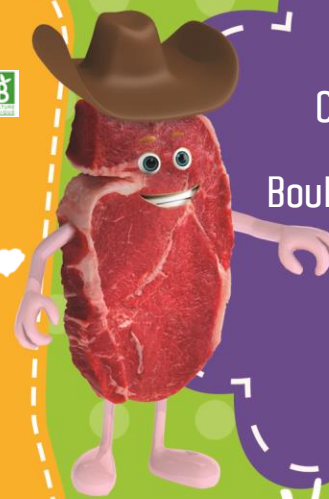
Lundi

Salade de pâtes
au poulet
Bœuf bourguignon
Carotte uichy
Pomme



Mardi

Céleri rémoulade
Boulette de bœuf (UBF)
Riz
Flan caramel



Vendredi

Salade verte, tomates
Brandade de morue
Yaourt sucré

