

Menus



Du 06 au 10 Septembre 2021

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

* 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.

La Tome Blanche : Laiterie Gérentes, Araules.

Le poisson : MCS pêche durable.

ET LE PAIN ... ?

Il a été pétri et cuit dans les boulangeries

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



Jeudi

Roti de porc à la moutarde

Pommes de terre au four

Tome blanche

Compote



La Ferme de Lavée

www.fermedelavee.com

Lundi

Blanquette de veau

Riz



Yaourt sucré

Prune



Mardi

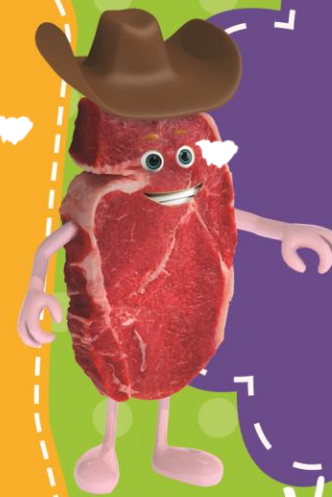
Nuggets de blé

Haricots plats

Fromage



Doony's sucré



Vendredi

Meunière de poisson

Carottes à la crème

Fromage frais au fruit

Poire

