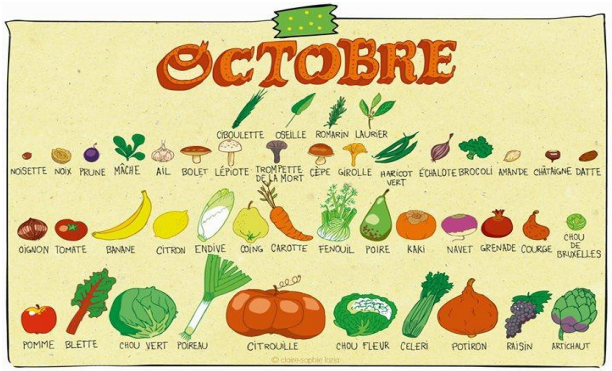
Sansac de Marmiesse

MENUS Du 13 au 17 Octobre		« Fait Maison »	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	HVE	LOCAL	Allergènes
Lundi	Macédoine de légumes					10
	Œufs cocotte	X	X			7-3
	Gratin de chou-fleur	X				7
	Montsalvy				X	7
	Clémentine					
Mardi	Carottes râpées	X	X			10
	Moules					2
	Frites au four					
	Glace		X		X	7
	-					
Jeudi	Rillettes de sardine	X				7-4
	Emincés de poulet	X				
	Duo de haricots					
	Petits filous					7
	Raisins					
Vendredi	Tomates					10
	Sauté de veau champignons	X				7
	Pâtes		X			1
	Yaourt		X			7
	-					



Liste des allergènes



VIANDES DE FRANCE

FOURNISSEURS : MAISON JOFFROIS - FROMAGERIE BONAL - GAEC CANTOURNET BERTRAND - SARL Chastaing & Maury – KRILL - PROMO CASH - CANTUEL CHRISTOPHE - GAEC BARDET-PHIALIP - L'ARBRE A PAIN - GAEC DU RETRE - FERME DE LA MAISON ROUGE – REBOUL - LE PAIN DE ST PAUL - PLANTECOSTE LAURE - FERME DE LAMOLEIRIE –-

Menus susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.

Cuisinière municipale : Céline LEDUC