

## Menu cantine du 7 novembre au 25 novembre

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
du lundi 7 novembre au vendredi 11 novembre	Crudités Poulet rôti, frites Yaourt	Toast fromage frais Omelette, poêlée de légumes Fruits	Taboulé Rôti de porc, haricots verts Flognarde	Soupe Poisson, riz Fromage, fruits	férié
du lundi 14 novembre au vendredi 18 novembre	Soupe Quiche lorraine, salade Fromage	Crudités Pâtes bolognaises Gratin de fruits	Bouillon aux vermicelles Pot au feu Yaourt aux fruits frais	Crudités Moules, frites Yaourt	Soupe Couscous végétarien Fromage Fruits
Du lundi 21 novembre Au Vendredi 25 novembre	Crudités Steaks hachés, purée de carottes Gâteau Gérard	Soupe Sauté de dinde, blé Fromage, fruits	Crêpes farcies au fromage Brouillade d'œufs, épinards Fruits	Crudités Parmentier de poisson Compote de pommes	Soupe Lentilles cuisinées Fromage blanc, brochette de fruits

*Tous les plats sont faits maison par Gérard et Valérie*

*La viande de bœuf, porc et veau provient de nos bouchers de Solignac*

*Les œufs proviennent de Saint Jean Ligoure*

*Le fromage à la coupe provient de Ladignac le Long, « Maison Maris »*

*La saucisse cul noir et le canard proviennent de La Meyze, EARL Dufour-Chastre*

*La volaille et certains légumes de saison proviennent de la ferme de Chantecaille à Eyjeaux*

*Les fruits et légumes frais proviennent du « Jardin d'Océane »*