



CANTINE DE SAINT PAUL LA ROCHE

MENUS DU 19/06 AU 07/07/2023



SEMAINE DU 19 AU 22 JUIN			
LUNDI 19 Melon Croque-monsieur Salade Banane	MARDI 20 Salade verte/ Emmental Emincé de bœuf à la moutarde Riz de Camargue Yaourt	JEUDI 22 Pique-nique 	 VENDREDI 23 Concombre Spaghettis à la bolognaise Fromage Pêche
SEMAINE DU 26 AU 30 JUIN			
LUNDI 26 Sardine Poisson provençal Coquillettes Fromage blanc	MARDI 27 Salade / Cantal Boulettes sauce tomate Semoule Crumble banane	JEUDI 29 Melon / pastèque Boulgour cantonnais Coupe glacée	 VENDREDI 30 Concombre Pâtes à la carbonara Nectarine
SEMAINE DU 3 AU 7 JUILLET			
LUNDI 3 Tomates en salade Poisson Riz Yaourt	MARDI 4 Concombre Rôti de porc Chou braisé / pommes de terre Crème	JEUDI 6 Melon Omelette Salade Fromage blanc	 VENDREDI 7 Tomate / mozzarella Rôti de veau Pommes de terre nouvelles Glace

- Les plats faits « maison » privilégient les produits locaux et de saison.
- Tous les produits sont bios exceptés le poisson et le pain.
- La viande d'origine locale est en provenance de « Le Pré Vert coopérative bio » (veau/ bœuf/ porc)

- Les fromages proviennent de « Fleurs de Lor », à St Paul.
- Les légumes sont fournis par « Curmont Passion » à St Paul.
- Les autres denrées proviennent de la Bio Coop de St Yrieix la Perche. Il peut arriver qu'en raison de difficultés d'approvisionnement les menus soient exceptionnellement modifiés.