



MENUS DE LA CANTINE DE MIALLET DU 30 SEPTEMBRE AU 11 OCTOBRE 2024

<p>Lundi 30 septembre</p> <p>Potage Potimarron (FFM) Poisson sauce Normande (SFM) Pomme de terre* (FFM) Crème Rapadura (FM)</p>	<p>Mardi 1 octobre</p> <p>Céleris râpé* (FFM) Sauté de porc* (FFM) Pâtes bio* (FM) Fromage blanc*/kiwi (F)</p>	<p>Jeudi 3 octobre</p> <p>Radis * (F) Poulet* (FFM) Pois cassé (FM) Glace (S)</p>	<p>Vendredi 4 octobre</p> <p>Potage à la tomate*(FM) Tarte pomme de terre*/fromage (FFM) Salade* (FFM) Fruit (F)</p>
<p>Lundi 7 octobre</p> <p>Potage de légumes* (FFM) Poisson à la provençale (SFM) Choux fleurs * (FFM) Crème chocolat (FFM)</p>	<p>Mardi 8 octobre</p> <p>Macédoine/mayonnaise (FM) Blanquette de veau* (FFM) Riz* (FFM) Salade de fruits* (FFM)</p>	<p>Jeudi 10 octobre</p> <p>Carottes râpées* /gruyère (FFM) Rôti de dinde* (FFM) Blé (FM) Yaourts* (F)</p>	<p>Vendredi 11 octobre</p> <p>Salade de pâtes (FFM) Quiche aux poireaux* (FFM) Fruit* (F)</p>

Produits locaux : * **Poulets** : Provenance Ferme Tintin et Flo, ***Yaourt et Fromage** : Provenance Ferme Belardia, ***Gâteaux et pains** : Boulangerie Marzat et Boulangerie Fargeot, ***Légumes bio** : Productrice Boyer Laurence, Le Pied à l'Etrier, Biocoop, ***Viande** : Boucherie Barret Rémi, ***Fromage** : Ferme de Fougeras, ***Miel** : le Pied à l'Etrier

FM : Fait maison

FFM : Frais fait maison

F : Frais

C : conserve

S : surgelé

