

# Restaurant d'Enfants Saint Céré



## Coin Infos :

**Pain Bio** : M et Mme Ribeyrolles, Saint Paul de Vern

**Farine, œufs, effiloché de canard, Fromage blanc, Poule** : Mangez Iotois


**Confiture** : Placard d'Esther, Miers

**Saucisse de Toulouse, chair à saucisse** : Castelvianes, issu de Ferme HVE Mayrinhac Lentour






MENU DU 22 AU 26 MAI 2023



## Lundi

Brocolis en salade   
Fish and Chips  
Fromage du jour  
Fruit de saison


## Mercredi

Salade composée   
Poules Farcies   
Légumes vapeurs  
Poires au chocolat 

## Jeudi


Radis rose et beurre   
Sauté de Volaille  
Riz aux légumes  
Flan Pâtissier 

## Mardi

Taboulé   
Saucisse de Toulouse  
Duo de Fenouil et Carottes  
Fromage du jour  
Liégeois

Pain BIO 

## Vendredi

Salade verte  
Parmentier de Canard   
Fromage blanc à la confiture

Nos plats sont élaborés par nos soins

Le service de restaurant scolaire de la ville de Saint-Céré se réserve le droit de modifier les menus proposés suivant les approvisionnements du marché.  
Restaurant d'enfants – Avenue Gaston Monnerville – 46400 SAINT-CERE – e-mail : restaurant-enfants@saint-cere.fr  
tél : 05.65.38.00.26  
Origine des viandes : France, sauf contre indications



## Origine des viandes

Veau : France  
Bœuf : France  
Agneau : France



Plat 100% maison

