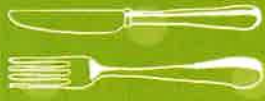


# Menus



Du 18 au 22 Octobre 2021

Dans ma cantine,  
je mange des produits d'ici\* !  
Youupi !

\* La Ferme de Lavée confectionne des repas de qualité, équilibrés et gourmands à partir de produits frais, provenant au maximum de productions locales et/ou issus de circuits courts.

Les infos de MariAnne,  
celle qui a tous jours la banane !

La Viande de Haute Loire : abattu à  
Poignac/Yssingeaux.

## ET LE PAIN ... ?

Il a été pétri et cuit dans les boulangeries

- Perbet (Yssingeaux),
- Arsac ( Le Pertuis),
- Souvignet (Saint Julien du Pinet)  
ou dans la boulangerie locale.

Lundi



Carottes râpées  
Couscous  
Yaourt arôme  
Compote

Mardi



Tomate, maïs  
Sauté de volaille  
Rapée de pommes de terre  
Camembert  
Beignet au chocolat

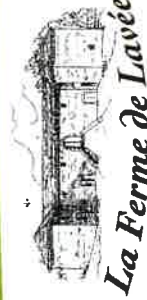
Vendredi

Jedi

Salade verte, œuf  
Saucisse  
Lentilles vertes  
Fromage frais aux fruits  
Banane

« Menu Végétarien »

Croissant fromage  
Omelette  
Riz à la tomate  
Kiri  
Crème dessert



La Ferme de Lavée

[www.fermedelavee.com](http://www.fermedelavee.com)