

MENUS CANTINE SEPTEMBRE 2021

* Chaque mois un menu à thème

Bleu = tous les produits en conserve et congelés

Noir = tous les produits frais et préparation Nadine

Vert = produits Bio

Vacances	Vacances	Jeudi 2 Repas de la rentrée Apéritif à la fraise Melon de pays Steak haché Bio façon bouchère Frites au four Cantal Petit pots de glace	Vendredi 3 Carottes râpées scc vinaigrette Poisson pané citron Riz basmati Fromage blanc Abricots Bio
Lundi 6 Rillettes de canard Saucisse grillé Choux fleur Bio braisé Petit suisse Raisin blanc	Mardi 7 Salade verte et croûtons Filet de colin scc hollandaise Semoule parfumé Camembert Bio Flamby	Jeudi 9 <i>Menu alternatif</i> Céleri rémoulade Nuggets végétal Coquillettes au beurre Yaourt Bio Pastèque	Vendredi 10 Tomates Bio au basilic Escalope de veau Poêlée méditerranéenne St Nectaire Mars Glacé
Lundi 13 <i>Menu alternatif</i> Concombre bio scc yaourt Boulette de soja à la tomate et au basilic Écrase de patate douce Cantal Ananas au sirop	Mardi 14 Macédoine mayonnaise parmentier de canard maison Bleu d'Auvergne Fruits de saison	Jeudi 16 Terrine de légumes Côte de porc aux herbes Petit pois Bio Babybel Banane Bio	Vendredi 17 Tarte aux légumes d'été Maison Dos de colin citron Haricots verts Bio persillées Tartare Semoule au caramel
Lundi 20 Jambon blanc cornichons Burger de veau Ratatouille Bio maison Edam Bio Brugnons	Mardi 21 <i>Menu alternatif</i> Betteraves Bio aux échalotes Roulé de courgettes à la fondue de carotte Riz thaï Plateau de fromage Tarte aux pommes maison	Jeudi 23 Melon Tagliatelles fraîches au saumon Bûche de chèvre Mousse au chocolat	Vendredi 24 Feuilleté au fromage Chipolatas rôties Julienne de légumes Compote de fruits Bio Madeleines
Lundi 27 Sardine au citron Lasagnes bolognaises maison Cocktail de fruits Petit sablé	Mardi 28 Chou rouge râpé Emincé de poulet au curry Poêlée de légumes de saison Emmental Bio Petit filous aux fruits	Jeudi 30 Rosette de Lyon Poisson blanc à la provençale Écrasé de pomme de terre Carré président Bio Pomme Bio	Vendredi 1 Octobre <i>Menu alternatif</i> Velouté de légumes maison Pané de fromage épinard Carottes Bio sautées Brie Banane Bio

En raison de la crise sanitaire, les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'éventuelles difficultés, merci de votre compréhension.

Le restaurant scolaire de Cardaillac se fournit principalement dans le LOT et ses départements voisins afin de proposer à vos enfants des produits d'une meilleure qualité possible,

Après de :

-La viande et charcuterie: Fermes de Figeac

-Pain et certaines pâtisseries: Boulangerie de Cardaillac

-Légumes et Fruits + BIO + autres Produits: Épicerie de Cardaillac

-Produits frais, Bio, laitages, surgelé, Épicerie: Société Sysco