

## Menus Octobre 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

<p>Lundi 4</p> <p>Salade de tomates basilic</p> <p>Saucisse grillé</p> <p>Frites au four</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi 5</p> <p>Menu alternatif</p> <p>Potage alphabet</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Haricots verts Bio persillées</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Madeleine</p>	<p>Jeudi 7</p> <p>Carottes Râpées vinaigrette</p> <p>Poisson pané citron</p> <p>Semoule parfumée</p> <p>Édam Bio</p> <p>Yaourt nature Bio</p>	<p>Vendredi 8</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Rôti de veau sce chasseur</p> <p>Petit pois carottes à la française</p> <p>Petit suisse</p> <p>Poire Bio</p>
<p>Lundi 11</p> <p>Découverte</p> <p>Salade d'endive Bio aux noix</p> <p>Dos de cabillaud sauce à l'oseille</p> <p>Riz thaï parfumé</p> <p>Fromage Rocamadour</p> <p>Ananas frais</p>	<p>Mardi 12</p> <p>Découverte</p> <p>Tarte chèvre courgettes maison</p> <p>Rôti de porc aux pruneaux</p> <p>Poêlée automnale</p> <p>Yaourt de Savoie Bio</p> <p>Trio de raisin</p>	<p>Jeudi 14</p> <p>Découverte</p> <p>Menu Alternatif</p> <p>Betteraves Bio à l'estragon</p> <p>Tortellinis ricotta-épinards</p> <p>Fromage blanc au miel</p> <p>Biscuits aux amandes</p>	<p>Vendredi 15</p> <p>Découverte</p> <p>toast de saumon sur batavia</p> <p>Moussaka maison</p> <p>Rondelé fines herbes</p> <p>Tarte rhubarbe - pomme</p>
<p>Lundi 18</p> <p>Thon à la mayonnaise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Poêlée de légumes de saison</p> <p>Edam Bio</p> <p>Fruits au sirop</p>	<p>Mardi 19</p> <p>Menu alternatif</p> <p>Potage étoilé</p> <p>Pané de fromage</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt nature Bio</p> <p>Pomme Bio</p>	<p>Jeudi 21</p> <p>Salade verte aux croûtons</p> <p>Hachis parmentier maison</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Compote de poire</p>	<p>Vendredi 22</p> <p>Menu à thème : Halloween</p> <p>Le plat du Diable (Pizza à la mozzarella)</p> <p>Cervelles de Zombie (Haché de veau façons bouchère)</p> <p>Purée des sorcières (Purée de potiron)</p> <p>Fromage Diabolique (Mimolette)</p> <p>Dessert terrifiant (Fondant au chocolat)</p> <p>Bon appétit les petits monstres</p>

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 auprès 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