

## Menus Février 2026

\* Chaque mois un menu à thème

**Bleu = tous les produits en conserve et congelés**

**Vert = produits Bio**

<p>Lundi 2 Février Menu alternatif</p> <p>Carottes râpées vinaigrette Bio Blanquette de légumes avec seitan &amp; semoule Bio Petit suisse Bio Crêpes au sucre</p>	<p>Mardi 3 Février</p> <p>Potage alphabet Bio Filet de dorade et citron Haricots verts persillés Fromage blanc Bio Fruits de saison</p>	<p>Jeudi 5 Février</p> <p>Endives au thon Pilon de poulet aux herbes de Provence Coquillettes au beurre Ile gourmande Biscuits secs</p>	<p>Vendredi 6 Février</p> <p>Galette aux blettes Chipolatas Poêlée hivernale (choux de Bruxelles et butternut) Rondelé nature Clémentines</p>
<p>Lundi 9 Menu alternatif</p> <p>Velouté de légumes oubliés Bio Tarte aux poireaux, tofu fumé &amp; salade verte Bio Fromage Bio Poire Bio</p>	<p>Mardi 10</p> <p>Betteraves à l'échalote Bio Escalopes de veau pané Riz parfumé Brie Clémentine Bio</p>	<p>Jeudi 12</p> <p>Pâté en croûte de volaille aux marrons Filet de limande pané Poêlée de légumes glacés Cantal Fruits de saison</p>	<p>Vendredi 13</p> <p>Salade verte Bio et dés de fromage Pintade fermière au jus Pomme de terre rissolées Petit filou aux fruits Salade de fruits au sirop</p>
<p>Lundi 16 Menu alternatif Nouvel an Chinois</p> <p>Salade croquante carottes, chou et betteraves Bio Ramen &amp; tofu fumé Bio Kumquat Bio Perle du Japon, mangue Bio</p>	<p>Mardi 17 Nouvel an Chinois</p> <p>Acras de morue et salade verte Nems de Porc Poêlée wok Mini chavrou Ananas frais</p>	<p>Jeudi 19</p> <p>Sardines au citron Risotto au poulet et aux girolles Plateau de fromage Liégeois au café</p>	<p>Vendredi 20</p> <p>Feuilleté à l'emmental Poisson pané Gratin de chou fleur Compote de pomme Biscuits</p>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de difficultés d'approvisionnement, 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 de qualité auprès de :

- La viande et la charcuterie : Fermes de Figeac
- Pain et certaines pâtisseries : Boulangerie de Cardaillac
- Légumes et Fruits, le BIO et les autres Produits : Épicerie de Cardaillac
- Produits frais, Bio, laitages, surgelés, épicerie : Société Sysco
- Tempeh et miso : Fermenterie Keala



Validation des menus par Stéphane Bessac, diététicien nutritionniste.