

Menus Mars 2026

* Chaque mois un menu à thème

Bleu = tous les produits en conserve et congelés

Vert = produits Bio

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>LUNDI 9 Menu alternatif</p> <p>Soupe de légumes Bio Légumes d'hiver rôtis Bio & effiloché de seitan Yaourt Bio Kiwi Bio</p> | <p>MARDI 10</p> <p>Salade composée Steak de thon au citron Semoule aux épices Compote de pomme Bio Biscuits secs</p> | <p>JEUDI 12</p> <p>Potage vermicelle Cordons bleus de dindonneau Petit pois à la française Camembert Mousse au citron</p> | <p>VENDREDI 13</p> <p>Friton de Canard et cornichons Saucisse rôtie Poêlée maraîchère Fromage blanc Bio Fruits de saison</p> |
| <p>LUNDI 16 Menu alternatif</p> <p>Salade coleslaw Bio Curry de légumes d'hiver, pois chiches & quinoa Bio Fromage Bio Semoule au lait</p> | <p>MARDI 17</p> <p>Soupe de légumes Rôti de veau Sce champignon Potatoes au four Emmental Bio Banane</p> | <p>JEUDI 19</p> <p>Salade de betteraves à la ciboulette Poisson pané au citron Trio de riz Yaourt aromatisé Fruits de saison</p> | <p>VENDREDI 20</p> <p>Pâté en croûte/cornichon Escalope de dinde Purée de carottes au cumin Petit filou aux fruits Poire Bio</p> |
| <p>LUNDI 23 Menu alternatif</p> <p>Velouté de poireaux et pommes de terre Bio Ragoût de seitan & purée Bio Fromage blanc Bio Pommes Bio</p> | <p>MARDI 24</p> <p>Potage alphabet Dos de colin pané aux céréales Haricots beurre Cocktail de fruits Biscuits secs</p> | <p>JEUDI 26</p> <p>Salade du pêcheur Boulette d'agneau Bio à la tomate Poêlée gourmande Edam Bio Clémentine</p> | <p>VENDREDI 27</p> <p>Macédoine vinaigrette Parmentier de canard maison Mousse au chocolat au lait Fruits de saison</p> |
| <p>Lundi 30 Menu alternatif</p> <p>Salade verte Lasagnes de légumes & PST Bio Fromage Bio Compote de pommes & kiwis Bio</p> | <p>Mardi 31</p> <p>Sardine et citron Chipolatas Choux fleur Bio braisé Plateau de fromage Bio Feuilleté au chocolat</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.