

## NOVEMBRE 2025

Un repas à thème chaque mois

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

**Vert = produits Bio**

<p>Lundi 3</p> <p><b>Menu alternatif</b></p> <p>Soupe à l'oignon <b>Bio</b> Légumes d'automne rôtis <b>Bio</b> Steak de seitan <b>Bio</b> Fromage <b>Bio</b> Clémentine <b>Bio</b></p>	<p>Mardi 4</p> <p><b>Repas Halloween</b> Chaudron des sorcières à la citrouille Chair de Zombie grillée (wings de poulet) Gratiné de butternut et châtaigne Fromage blanc au sang des Vampires (coulis de fruits rouges) Donut Halloween <i>Bon appétit les petits monstres</i></p>	<p>Jeudi 6</p> <p>Tarte aux 3 fromages Burger de veau Carottes sautées Edam Orange</p>	<p>Vendredi 7</p> <p>Choux fleur vinaigrette Poisson blanc en sauce Riz Thai Compote de pommes <b>Bio</b> Biscuits secs</p>
<p>Lundi 10</p> <p><b>Menu alternatif</b></p> <p>Salade de chou rouge, pommes, noix de cajou <b>Bio</b> Dahl de lentilles corail <b>Bio</b> et riz Petit suisse nature <b>Bio</b> Tarte aux pommes <b>Bio</b></p>	<p>Mardi 11</p> <p style="text-align: center;">ARMISTICE</p>	<p>Jeudi 13</p> <p>Salade verte et fromage Poisson pané citron Semoule aux petits légumes Yaourt brassé Fruits de saison <b>Bio</b></p>	<p>Vendredi 14</p> <p>Sardines au citron Rôti d'agneau Flageolets verts aux oignons Camembert Clémentine</p>
<p>Lundi 17</p> <p><b>Menu alternatif</b></p> <p>Soupe de potiron &amp; châtaignes <b>Bio</b> Taete rustique d'automne (légumes et tofu fumé) <b>Bio</b> Salade <b>Bio</b> Kaki <b>Bio</b></p>	<p>Mardi 18</p> <p>Croque-monsieur maison Escalopes de veau au jus Haricots plats sauce tomate Yaourt nature Fruits de saison</p>	<p>Jeudi 20</p> <p>Céleri rémoulade Saucisse grillée Lentilles vertes <b>Bio</b> Edam Kiwi <b>Bio</b></p>	<p>Vendredi 21</p> <p>Rosette de Lyon Parmentier de poisson Salade verte Crème dessert vanille Fruit de saison <b>Bio</b></p>
<p>Lundi 24</p> <p><b>Menu alternatif</b></p> <p>Salade d'endives, pommes, feta <b>Bio</b> Cannellonis épinard, ricotta, PST Yaourt <b>Bio</b> Moelleux au chocolat</p>	<p>Mardi 25</p> <p>Potage étoilé <b>Bio</b> Médailon de colin beurre blanc Cube de butternut grillé Bûchette de chèvre Banane <b>Bio</b></p>	<p>Jeudi 27</p> <p>Salade du pêcheur Cordon bleu de dinde Poêlée de légumes automnale Compote de fruits Biscuits secs</p>	<p>Vendredi 28</p> <p>Macédoine en vinaigrette Sauté de porc Miel soja Riz Thai Vache qui rit Pomme Golden <b>Bio</b></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 + BIO + 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.