

Menus Février 2025

* 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

| | | | |
|---|--|---|---|
| Lundi 3 Février Chandeleur Salade endives aux noix Meunière de poisson blanc Gratin de choux fleur Bio Kiri Crêpe au sucre | Mardi 4 Février Menu alternatif Potage alphabet Bio Bâtonnet croustillant de blé et carotte Trio de légumes Anciens Fromage blanc Bio Orange Bio | Jeudi 6 Février Macédoine de légumes en vinaigrette Pilon de poulet aux herbes de Provence Coquillettes au beurre Ile gourmande Petit beurre | Vendredi 7 Février Nouvel an Chinois Beignets de crevettes et salade verte Nem de poulet Poêlée de légumes wok Mini Chavroux Ananas frais |
| Lundi 10 Carotte râpé citron Escalopes de veau sauce champignons Torsade au beurre Crème dessert vanille Biscuits secs | Mardi 11 Fritons de porc Colin pané aux graines de millet Purée de patate douce Petit filou aux fruits Fruits de saison | Jeudi 13 Menu alternatif Velouté de légumes maison Palet mozzarella et fromage fondu Haricots verts Bio Brie Clémentine Bio | Vendredi 14 Salade verte Bio et dés de fromage Pintade fermière au jus Pomme de terre rissolées Camembert Bio Mousse au chocolat |

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 d'une meilleure qualité possible 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



Validation des menus par Stéphane Bessac, diététicien nutritionniste.