

Menus Avril 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

<p>Lundi 31</p> <p><i>Menu alternatif</i></p> <p>Salade verte et noix Haché végétal Carottes-cumin Cantal Yaourt sucrée</p>	<p>Mardi 1</p> <p>Velouté de légumes Côtes de porc au jus Torsades au beurre Crème caramel Biscuits</p>	<p>Jeudi 3</p> <p>Jambon blanc beurre Poisson sauce aux amandes Haricots verts persillés Bio Fromage blanc Bio Fruits de saison</p>	<p>Vendredi 4</p> <p><i>Menu à thème Printanier</i></p> <p>Asperges vinaigrette Côtes d'agneau grillées Pomme de terre aux herbes Mini pavé d'affinois Salade de fruits de saison Bio</p>
<p>Lundi 7</p> <p>Salade composée Steak haché façon bouchère Bio Frites au four Compote de pomme Bio Petits sablés</p>	<p>Mardi 8</p> <p>Rillettes de canard et cornichons Colin sauce saveur tartare Jardinière de légumes Camembert Kiwi</p>	<p>Jeudi 10</p> <p><i>Menu alternatif</i></p> <p>Macédoine de légumes Omelette nature Bio Haricots beurre Yaourt végétal Fruits de saison</p>	<p>Vendredi 11</p> <p>Tomates Mozzarella Blanquette de veau Riz créole Emmental Bio Liégeois café</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 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

