

# Décembre 2024

\* 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 2</p> <p>Roulé au fromage Escalopes de veau Choux fleur braisé Bio Petit suisse Pomme Golden</p>	<p>Mardi 3</p> <p>Menu alternatif</p> <p>Velouté de légumes maison Chipolatas végétales Macaronis sauce tomate Camembert Bio Fruits de saison Bio</p>	<p>Jeudi 5</p> <p>Saucisson à l'ail Pilon de poulet rôti Haricots beurre Mousse liégeoise vanille Petits sablés</p>	<p>Vendredi 6</p> <p>Salade Mexicaine Colin d'Alaska en croûte de cèpes Semoule nature Emmental Bio Yaourt mixé aux fruits</p>
<p>Lundi 9</p> <p>Fritons de canard Poissons panés et citron Ratatouille maison Fromage blanc nature Clémentine</p>	<p>Mardi 10</p> <p>Concombre Bio au Yaourt Sauté de porc à la moutarde Carottes sautées Bio Saint Nectaire laitier Flan nappé caramel</p>	<p>Jeudi 12</p> <p>Menu alternatif</p> <p>Salade composée Lasagnes végétales maison Kiri Compote pomme Bio</p>	<p>Vendredi 13</p> <p>Potage étoilée Escalopes de dinde au jus Poêlée Hivernale Crème dessert saveur café Kiwi Bio</p>
<p>Lundi 16</p> <p>Feuilleté cœur coulant au reblochon Côtes de porc au jus Petit pois-carotte Bio Mousse au chocolat Langues de chat</p>	<p>Mardi 17</p> <p>Menu de Noël ★</p> <p>Salade au saumon fumé ★ Mini rôti de chapon ★ Tartelettes de légumes ★ Bûche de Noël ★ Clémentines ★ Chocolats ★</p> <p>Bon appétit !!!</p>	<p>Jeudi 19</p> <p>Macédoine de légumes vinaigrette Sauté de dinde Tortis tricolore au beurre Petit suisse Fruits de saison Bio</p>	<p>Vendredi 20</p> <p>Menu alternatif</p> <p>Potage alphabet Bio Omelette nature Bio Haricots vert persillés Plateau de fromage Salade de fruits Exotique</p> <p>JOYEUSES FÊTES A VOUS TOUS</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.