

Menus JUIN/JUILLET 2024

Chaque mois un menu à thème

Bleu = tous les produits en conserve et congelés

Noir = tous les produits frais et préparation par Nadine

Vert = produits Bio

<p>Lundi 3 Juin Menu alternatif Concombres Bio au yaourt Croustillant cheddar Poêlée Campagnarde de nos régions Compote de pomme Bio Madeleine</p>	<p>Mardi 4 Juin Voyage Scolaire</p>	<p>Jeudi 6 Juin Galette de blé noir au jambon fromage Burger de veau Poêlée façon caponata Fromage blanc Fraises</p>	<p>Vendredi 7 juin Saucisson à l'ail Tagliatelles au saumon Vache qui rit Bio Melon Bio</p>
<p>Lundi 10 Juin Jambon blanc beurre Poisson blanc aux amandes Riz basmati Petit suisse nature Bio Cerises</p>	<p>Mardi 11 Juin Menu alternatif Carotte râpée Pané tomate mozzarella Poêlée légumes au wok Emmental Bio Crumble aux pommes</p>	<p>Jeudi 13 Juin Feuilleté aux 2 saumons Saucisse grillée Choux fleur gratiné Cantal Abricots Bio</p>	<p>Vendredi 14 Juin Radis Bio croque sel Escalope de poulet au Curry Printanière de légumes Ananas au sirop Biscuits secs</p>
<p>Lundi 17 Juin Salade Asiatique Cuisse de poulet rôti Macaronis au beurre Bûche de chèvre Fruits au sirop</p>	<p>Mardi 18 Juin Jambon cuit Poisson meunière Petit pois à la française Vache qui rit Bio Pêche Blanche Bio</p>	<p>Jeudi 20 Juin Menu alternatif Quiche maison aux légumes Galette de pomme de terre Haricots beurre persillés Brassé végétal à la framboise Fruits de saison</p>	<p>Vendredi 21 Juin Melon Cordon bleu de dindonneau Carottes Bio Vichy Camembert Bio Flan pâtissier</p>
<p>Lundi 24 Juin Tomates vinaigrette Bio Escalopes de veau aux champignons Poêlée du primeur Gruyère Bio Mousse au chocolat</p>	<p>Mardi 25 Juin Roulé au fromage Filet de poulet sauté Gratin de courgettes Bio Petit suisse Nectarine</p>	<p>Jeudi 27 Juin Rillettes de Porc Aiguillettes de cabillaud au citron Riz pilaf Fromages divers Salade de fruits frais</p>	<p>Vendredi 28 Juin Menu alternatif Salade verte Bio aux noix Pané de fromage-épinards Lentilles vertes aux oignons Tomme de montagne Fraises à la chantilly</p>
<p>Lundi 1 Juillet Menu « Pique-Nique » Melon Bio Rôti de porc froid Taboulé Maison Emmental Bio Petits pots de glace</p>	<p>Mardi 2 Juillet Sardine et citron Brochette de dindonneau Jardinière de légumes Plateau de fromage Pêches Bio Jaune</p>	<p>Jeudi 4 Juillet Menu alternatif Coleslaw Omelette au Fromage Tajine de légumes Yaourt nature Bio Abricots</p>	<p>Vendredi 5 Juillet Salade de betteraves Coleslaw Filet de colin sauce au beurre Tendres perles en sauce Compote de pomme Bio Petit sablées Bonnes vacances à 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.