

Menus Mars 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 3</p> <p>Potage vermicelle Cordons bleu de dindonneau Petit pois à la française Kiwi Crème dessert vanille</p>	<p>MARDI 4 Menu alternatif</p> <p>Feuilleté aux deux fromages Bio Galette à l'orientale Haricots beurre persillés Tomme noire Orange</p>	<p>JEUDI 6</p> <p>Salade composée Poisson pané et citron Semoule aux épices Compote de pomme Bio Biscuits secs</p>	<p>VENDREDI 7</p> <p>Friton de Canard Escalopes de porc au jus Poêlée hivernale Fromage blanc Fruits de saison</p>
<p>LUNDI 10</p> <p>Pamplemousse rose Galopin de saumon à la napolitaine Torsades au beurre Emmental Liégeois aux fruits</p>	<p>MARDI 11 Menus à thème « salon de l'agriculture »</p> <p>Soupe de légumes Rôti de veau Sce champignon Poêlée printanière de nos régions Bleu d'auvergne Pomme golden Bio</p>	<p>JEUDI 13 Menu alternatif</p> <p>Salade Coleslaw Croustillant de cheddar Carottes au cumin Yaourt nature Bio Fruits de saison</p>	<p>VENDREDI 14</p> <p>Pâté en croûte/cornichon Escalope de dinde Écrasé de patate douce Petit filou aux fruits Poire Bio</p>
<p>LUNDI 17</p> <p>Macédoine de légumes Parmentier de canard maison Edam Bio Clémentine</p>	<p>MARDI 18</p> <p>Jambon blanc Colin sauce au pesto Mille-feuille de légumes Coulommiers Fruits de saison</p>	<p>JEUDI 20</p> <p>Salade de tomate et thon Saucisse grillée Lentilles vertes Bio Plateau de fromage Ananas frais Bio</p>	<p>VENDREDI 21 Menu alternatif</p> <p>Carottes râpées au citron Omelette au fromage Brocolis sautés Bio Yaourt à la grecque Gaufre de Liège</p>
<p>Lundi 24 Menu alternatif</p> <p>Potage alphabet Boulette orge chèvre miel Bio Ratatouille maison Kiri Fruits de saison</p>	<p>Mardi 25</p> <p>Tarte aux 3 fromages Chipolatas Choux fleur Bio braisé Petit suisse Orange Bio</p>	<p>Jeudi 27</p> <p>Dés avocats vinaigrette Haché de veau Bio Pommes rissolées Gruyère Mousse Chocolat</p>	<p>Vendredi 28</p> <p>Concombre sauce yaourt Poisson blanc à la Bordelaise Riz thaï Salade de fruits au sirop Petit sablés</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.