

NOVEMBRE 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 4 Repas Halloween Marmite de citrouille fumante Haché de veau au sang de vampire Doigts de sorcières douces Gouda bio aux miettes de cafards Maléfice au chocolat et à la noisette Bon appétit les petits monstres</p>	<p>Mardi 5 Chou-fleur vinaigrette Poisson blanc en sauce Riz thaï Compote de pommes bio Petits beurres</p>	<p>Jeudi 7 Tarte aux trois fromages Cordon bleu de dinde Carottes sautées bio Edam bio Banane</p>	<p>Vendredi 8 Menu alternatif Salade composée Pané végétal Coquillettes au beurre Crème dessert au café Fruit de saison</p>
<p>Lundi 11 <i>Armistice</i></p>	<p>Mardi 12 Menu alternatif Betteraves bio aux échalotes Galette de boulgour lentilles et épinards Poêlée du primeur bio Emmental Choux à la crème</p>	<p>Jeudi 14 Saucisson à l'ail et cornichons Rôti d'agneau Flageolets verts aux oignons Camembert Clémentine bio</p>	<p>Vendredi 15 Velouté de légumes Poisson pané citron Semoule aux petits légumes Yaourt brassé Fruits de saison</p>
<p>Lundi 18 Carottes râpés au citron Saucisses grillées Lentilles vertes bio Edam Kiwi bio</p>	<p>Mardi 19 Croque-monsieur maison Escalopes de veau au jus Haricots plats sauce tomate Fromage blanc Fruits de saison</p>	<p>Jeudi 21 Menu alternatif Macédoine vinaigrette Galette à l'orientale Tagliatelles bio Cantal Tarte aux pommes maison</p>	<p>Vendredi 22 Rosette de Lyon Parmentier de poisson Salade verte Yaourt vanille Bio Fruit de saison</p>
<p>Lundi 25 Betteraves à l'échalote Steak végétal Poêlée de légumes Cocktail de fruits Biscuits secs</p>	<p>Mardi 26 Potage étoilé bio Médailillon de colin au beurre blanc Cubes de butternut grillés Bûchette de chèvre Orange</p>	<p>Jeudi 28 Menu à thème : l'Inde Salade indienne (salade, carotte, concombre, ananas, poivron, sauce yaourt au curry) Émincé de dinde aux épices Riz madras Plateau de fromage Moelleux chocolat banane</p>	<p>Vendredi 29 Menu alternatif Céleri rémoulade Steak haché de bœuf Pommes de terre rissolées bio Vache qui rit Pomme golden bio</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 les départements voisins afin de proposer à vos enfants des produits de la 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.