

# 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 <b>Repas Halloween</b>  <b>Marmite de citrouille fumante</b>  <b>Haché de veau au sang de vampire</b>  <b>Doigts de sorcières douces</b>  <b>Gouda bio aux miettes de cafards</b>  Maléfice au chocolat et à la noisette  <b>Bon appétit les petits monstres</b></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  <b>Cordon bleu de dinde</b>  <b>Carottes sautées bio</b>  Edam bio  Banane</p>	<p>Vendredi 8  <b>Menu alternatif</b>  Salade composée  <b>Pané végétal</b>  Coquillettes au beurre  Crème dessert au café  Fruit de saison</p>
<p>Lundi 11  <i>Armistice</i></p>	<p>Mardi 12  <b>Menu alternatif</b>  Betteraves bio aux échalotes  <b>Galette de boulgour lentilles et épinards</b>  <b>Poêlée du primeur bio</b>  Emmental  Choux à la crème</p>	<p>Jeudi 14  Saucisson à l'ail et cornichons  Rôti d'agneau  <b>Flageolets verts</b> aux oignons  Camembert  Clémentine bio</p>	<p>Vendredi 15  Velouté de légumes  <b>Poisson pané</b> 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  <b>Haricots plats</b> sauce tomate  Fromage blanc  Fruits de saison</p>	<p>Jeudi 21  <b>Menu alternatif</b>  <b>Macédoine</b> vinaigrette  <b>Galette à l'orientale</b>  Tagliatelles bio  Cantal  Tarte aux pommes maison</p>	<p>Vendredi 22  Rosette de Lyon  Parmentier de <b>poisson</b>  Salade verte  Yaourt vanille <b>Bio</b>  Fruit de saison</p>
<p>Lundi 25  Betteraves à l'échalote  Steak végétal  <b>Poêlée de légumes</b>  Cocktail de fruits  Biscuits secs</p>	<p>Mardi 26  Potage étoilé bio  <b>Médailon de colin au beurre blanc</b>  <b>Cubes de butternut</b> grillés  Bûchette de chèvre  Orange</p>	<p>Jeudi 28  <b>Menu à thème : l'Inde</b>  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  <b>Menu alternatif</b>  Céleri rémoulade  Steak haché de bœuf  <b>Pommes de terre rissolées bio</b>  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.