

OCTOBRE 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 30 septembre</p> <p>Tomates et thon vinaigrette Saucisse de porc grillée Frites au four Cocktail de fruits Biscuits secs</p>	<p>Mardi 1^{er} octobre</p> <p>Menu alternatif</p> <p>Potage alphabet Carré de seitan bio Haricots verts persillés Liégeois au chocolat bio Fruits de saison</p>	<p>Jeudi 3</p> <p>Carottes râpées Poisson pané au citron Semoule parfumée Edam bio Fromage blanc</p>	<p>Vendredi 4</p> <p>Jambon blanc beurre Rôti de veau sauce chasseur Petits pois carottes Chanteneige Poire bio</p>
<p>Lundi 7</p> <p>Macédoine de légumes à la mayonnaise Colin sauce tartare Tendres perles de blé Cantal Orange</p>	<p>Mardi 8</p> <p>Menu à thème</p> <p>Lentilles corail au saumon fumé Longe de porc aux pruneaux Poêlée de légumes jaunes (carotte, butternut, courgette jaune et potimarron) Yaourt de Savoie bio au caramel beurre salé Raisin</p>	<p>Jeudi 10</p> <p>Concombres bio sauce vinaigrette Rôti de dinde au jus Pommes rissolées bio Petits-suisse Fruits de saison</p>	<p>Vendredi 11</p> <p>Menu alternatif</p> <p>Potage au vermicelle bio Nuggets végétaux sauce pesto Poêlée du primeur Plateau de fromage Éclair au café</p>
<p>Lundi 14</p> <p>Semaine du goût</p> <p>Salade sucrée-salée (salade verte, avocat, mangue, crevettes) Cuisse de poulet au paprika Risotto al formaggio Rondelé aux noix Compote de pommes cannelle</p>	<p>Mardi 15</p> <p>Velouté d'automne Épaule d'agneau au romarin Tajine de légumes au miel Yaourt vanille bio Madeleines</p>	<p>Jeudi 17</p> <p>Menu alternatif</p> <p>Betterave rouge à l'échalote bio Haché végétal Galette de pommes de terre oignons Emmental Kiwi</p>	<p>Vendredi 18</p> <p>Mini-tresse au fromage Escalope de veau au jus Carottes Vichy bio Fromage blanc bio Framboises</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