

**Menus Janvier 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 6</p> <p><b>Menu alternatif</b></p> <p>Salade de mâche <b>Bio</b> et ses croûtons  <b>Tomate farcie végétarienne</b>  Riz parfumé  Edam <b>Bio</b>  Fruits au sirop</p>	<p>Mardi 7</p> <p><b>Épiphanie</b></p> <p>Velouté de champignons  <b>Fondant de poulet marron et persillées</b>  <b>Poêlée de patates douces et girolles</b>  Kiri  Galette des rois</p>	<p>Jeudi 9</p> <p>Tarte aux 3 fromages  <b>Steak haché bœuf façon bouchère</b>  <b>Carottes sautées Bio</b>  Compote de pomme <b>Bio</b>  Petits sablés</p>	<p>Vendredi 10</p> <p>Jambon blanc beurre  Parmentier de <b>poisson</b> maison  Petit suisse  clémentine</p>
<p>Lundi 13</p> <p>Sardine à l'huile  Escalopes de dinde au jus  Haricots verts persillées  Petits suisses  Fruits de saison <b>Bio</b></p>	<p>Mardi 14</p> <p><b>Menu alternatif</b></p> <p>Endives <b>Bio</b> et dés de fromage  <b>Bâtonnet croustillant de blé et carotte</b>  <b>Pommes de terre rissolées</b>  Mousse au chocolat  Biscuits secs</p>	<p>Jeudi 16</p> <p>Coleslaw  <b>Filet de Colin</b> sauce beurre blanc  Semoule aux épices  Emmental <b>Bio</b>  Yaourt nature <b>Bio</b></p>	<p>Vendredi 17</p> <p>Rosette de Lyon  Épaule d'agneau rôti  <b>Poêlée Bretonne</b>  Brie  Poire</p>
<p>Lundi 20</p> <p>Surimi  Saucisse rôtie  Gratin de <b>brocoli</b>  Brie  Banane <b>Bio</b></p>	<p>Mardi 21</p> <p>Betteraves <b>Bio</b> aux échalotes  <b>Boulette au bœuf</b> à la tomate  Coquillettes au beurre  Flan caramel  Petit beurre</p>	<p>Jeudi 23</p> <p><b>Menu alternatif</b></p> <p>Potage étoilé  <b>Omelette nature</b>  <b>Haricots plats à la tomate</b>  Fromage blanc <b>Bio</b>  Fruits de saison</p>	<p>Vendredi 24</p> <p>Pâté de campagne/cornichons  <b>Poisson pané au citron</b>  <b>Purée de Potiron</b>  St nectaire  clémentine <b>Bio</b></p>
<p>Lundi 27</p> <p>Terrine de saumon à l'oseille  Spaghettis à la <b>bolognaise</b>  Cantal  Fruits de saison</p>	<p>Mardi 28</p> <p>Mousse de canard  <b>Médailon de colin</b> en sauce  <b>Epinards gratinés</b>  Edam <b>Bio</b>  Croustade aux pommes</p>	<p>Jeudi 30</p> <p><b>Macédoine de légumes</b> en vinaigrette  Paupiette de veau  Lentilles vertes au jus  Tomme noire  Yaourt aux fruits rouges</p>	<p>Vendredi 31</p> <p><b>Menu alternatif</b></p> <p>Potage vermicelle <b>Bio</b>  <b>Steak de soja</b>  Ratatouille  Petits suisses aromatisés  Orange <b>Bio</b></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**

