

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

