

## Menus Juin / Juillet 2022

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><b>Lundi 6 Juin</b> <i>Lundi de Pentecôte</i></p>	<p><b>Mardi 7 Juin</b> <i>Menu alternatif</i> Concombres <b>Bio</b> sauce yaourt Pané de tomate Haricots verts <b>Bio</b> persillées Fromage blanc Melon</p>	<p><b>Jeudi 9 Juin</b> Salade Parisienne Steak haché façon bouchère Pomme de terre sautées Camembert <b>Bio</b> Fraises au jus</p>	<p><b>Vendredi 10 juin</b> Rosette de Lyon Dos de Colin au citron Tagliatelles Vache qui rit <b>Bio</b> Bâton de glace</p>
<p><b>Lundi 13 Juin</b> Radis <b>Bio</b> croque sel Filet de Merlu sauce hollandaise Timbale Camarguaise de riz sauvage Petit suisse nature Cerises</p>	<p><b>Mardi 14 Juin</b> Tarte de tomate maison Saucisse grillée Petit pois à la Française Cantal Abricots <b>Bio</b></p>	<p><b>Jeudi 16 Juin</b> <i>Menu alternatif</i> Salade de blé aux légumes Pané de fromage épinard Haricots beurre persillés Yaourt nature <b>Bio</b> Biscuits secs</p>	<p><b>Vendredi 17 Juin</b> Fritons de Porc Escalope de poulet Printanière de légumes Carré frais <b>Bio</b> Choux au chocolat</p>
<p><b>Lundi 20 Juin</b>  <b>Voyage Scolaire</b></p>	<p><b>Mardi 21 Juin</b>  <b>Voyage Scolaire</b></p>	<p><b>Jeudi 23 Juin</b> Melon Cordon bleu Coquillettes au beurre Bûchette de chèvre Pêche Blanche <b>Bio</b></p>	<p><b>Vendredi 24 Juin</b> Salade composée Chipolatas Carottes <b>Bio</b> vichy Comté Tiramisu</p>
<p><b>Lundi 27 Juin</b> Surimi mayonnaise Escalopes de veau aux champignons Riz pilaf Gruyère <b>Bio</b> Nectarines</p>	<p><b>Mardi 28 Juin</b> Feuilleté de légumes Rôti de dinde Gratin de courgettes <b>Bio</b> maison Brie Mars glacé</p>	<p><b>Jeudi 30 Juin</b> Saucisson à l'ail Brochette de poisson pané Ratatouille maison <b>Bio</b> Ananas au sirop Petits sablés</p>	<p><b>Vendredi 1 Juillet</b> <i>Menu alternatif</i> Coleslaw Nuggets végétal Macaroni sauce tomate Fromage blanc <b>Bio</b> Abricots</p>
<p><b>Lundi 4 Juillet</b> <b>Menus « pique-nique »</b>  Melon Rôti de porc froid Taboulé Maison Emmental <b>Bio</b> Petits pots de glace</p>	<p><b>Mardi 5 Juillet</b> Salade composée au thon Émincé de poulet Petit pois <b>Bio</b> à la Française Plateau de fromage Pastèque</p>	<p><b>Jeudi 7 Juillet</b> Carottes râpées vinaigrette Manchons de canard Pommes rissolées Petit suisse Compote <b>Bio</b></p>	<p style="text-align: center; color: orange;"><b>Bonnes vacances à vous tous !!</b></p>

En raison de la crise sanitaire, les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'éventuelles difficultés, 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