

# Menus Mai 2023

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><i>Lundi 8</i></p> <p><b>Victoire 1945</b></p>	<p><i>Mardi 9</i></p> <p><i>Macédoine de légumes</i> <i>Hoki pané citron</i> <i>Haricots beurre persillées</i> Crème dessert vanille <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Jeudi 11</i></p> <p><i>Rosette de Lyon</i> <i>Escalope de veau à la crème</i> <i>Pommes rissolées</i> <i>Compote de pomme Bio</i> <i>Biscuits secs</i></p>	<p><i>Vendredi 12</i></p> <p><i>Concombres Bio</i> sce yaourt <i>Rôti de porc au jus</i> <i>Gratin Chou-fleur Bio</i> <i>Vache qui rit</i> <i>Éclair café</i></p>
<p><i>Lundi 15</i></p> <p><b>Menu de Printemps</b></p> <p>Asperges sauce vinaigrette Brochettes de poulet au curry <i>Pommes Campagnardes</i> Cabécou <i>Fraises chantilly</i></p>	<p><i>Mardi 16</i></p> <p><i>Rillettes de Thon</i> <i>Saucisse grillée</i> <i>Pois gourmands</i> Fromage blanc <b>Bio</b> <i>Fruits de saison Bio</i></p>	<p><i>Jeudi 18</i></p> <p><b>Ascension</b></p>	<p><i>Vendredi 19</i></p> <p><b>Pont Ascension</b></p>
<p><i>Lundi 22</i></p> <p>Tarte aux trois fromages <i>Poisson Blanc sauce basilic</i> <i>Ratatouille maison Bio</i> St Paulin <i>Fruits de saison Bio</i></p>	<p><i>Mardi 23</i></p> <p><i>Pâté de campagne</i> <i>Lasagnes bolognaises maison</i> <i>Petits suisses</i> <b>Cocktail de fruits</b></p>	<p><i>Jeudi 25</i></p> <p><b>Menu alternatif</b> <i>Betteraves Bio</i> moutarde à l'ancienne <i>Rizotte de butternut, chou-fleur, brocoli et pâtes</i> <b>Emmental Bio</b> <i>Bâtonnet de glaces</i></p>	<p><i>Vendredi 26</i></p> <p>Melon <i>Burger de veau</i> <i>Petits pois carottes Bio</i> Brie <i>Gauffre de Liège</i></p>
<p><i>Lundi 29</i></p> <p><b>Pentecôte</b></p>	<p><i>Mardi 30</i></p> <p><b>Menu alternatif</b></p> <p><i>Salade de blé aux légumes</i> <i>Tomate farcie végétarienne</i> <b>Camembert Bio</b> <i>Pastèque</i></p>	<p><i>Jeudi 1 Juin</i></p> <p><i>Tomate Bio</i> et mozzarella <i>Meunière de colin</i> <i>Poêlée du primeur</i> <i>Gervita fraise</i> <i>Biscuits secs</i></p>	<p><i>Vendredi 2 Juin</i></p> <p><i>Sardines au citron</i> <i>Chipolotas de porc</i> <i>Lentilles vertes au jus</i> Kiri <i>Compote de fruits Bio</i></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



Validation des menus par Stéphane Bessac, diététicien nutritionniste.