

Menus Mai 2025

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 5</p> <p>Macédoine de légumes Escalope de veau aux champignons Spaghettis au beurre Yaourt vanille Bio Fruits de saison Bio</p>	<p>Mardi 6</p> <p>Jambon blanc cornichons Poisson pané au citron Poêlée champêtre Cocktail de fruits Biscuits secs</p>	<p>Jeudi 8</p> <p align="center">Victoire 1945</p>	<p>Vendredi 9</p> <p>Concombre sauce yaourt Emincé de porc sauce curry Pommes rissolées Bio Kiri Compote de pomme</p>
<p>Lundi 12 <i>Menu alternatif</i></p> <p>Salade composée Hachis parmentier végétarien Fromage blanc Bio Fraises</p>	<p>Mardi 13</p> <p>Velouté de courgettes Bio Saucisse grillée Haricots beurre persillés Tartare Fruits de saison Bio</p>	<p>Jeudi 15</p> <p>Melon Poisson sauce à l'oseille Ratatouille maison Vache qui rit Bio Éclair café</p>	<p>Vendredi 16 <i>Menu Camarguais</i></p> <p>Pâté à l'ancienne Gardiane de taureau Riz de Camargue Pêche à la chantilly Biscuits éventail</p>
<p>Lundi 19</p> <p>Sardine et citron Lasagnes bolognaise maison Petits suisses Fruits de saison</p>	<p>Mardi 20 <i>Menu alternatif</i></p> <p>Betteraves Bio moutarde à l'ancienne Rizotte de butternut, chou-fleur, brocoli et pâtes Emmental Bio Bâtonnet de glace</p>	<p>Jeudi 22</p> <p>Salade Fraîcheur Escalope de dinde au jus Petit pois carottes Bio Saint-nectaire laitier Yaourt aux fruits</p>	<p>Vendredi 23</p> <p>Pâté en croûte Pavé de saumon sauce hollandaise Haricots verts Camembert Bio Melon</p>
<p>Lundi 26</p> <p>Quiche tomate chèvre Chipolatas de porc Carottes Vichy Bio Gervita fraise Biscuits secs</p>	<p>Mardi 27</p> <p>Pâté de campagne Navarin d'agneau Légumes printaniers Plateau de fromage Abricots Bio</p>	<p>Jeudi 29</p> <p align="center">ASCENSION</p>	<p>Vendredi 30</p> <p align="center">PONT ASCENSION</p>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'éventuels imprévus, 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.