

## Novembre / décembre 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>Lundi 7 Menu alternatif Salade de lentilles corail Omelette nature Haricots verts persillés Bio Comté Petit pot de glace</p>	<p>Mardi 8 Choux-fleurs vinaigrette Poisson blanc saupoudré d'un crumble Riz blanc Compote de pommes Petits sables</p>	<p>Jeudi 10 Galette de sarrasin (garnie jambon de dinde emmental) Escalopes de dinde à la Viennoise Bio Carottes Bio sautées Cantal Raisin noir</p>	<p>Vendredi 11  Férié</p>
<p>Lundi 14  Sardine au citron Rôti d'agneau Flageolets verts aux ognons Cocktail de fruits Cookie</p>	<p>Mardi 15  Croquemonsieur maison Escalopes de veau au jus Flan de Butternut Fromage blanc bio Raisin blanc</p>	<p>Jeudi 17 Menu alternatif  Betteraves Bio aux échalotes Pané de blé épinard Poêlée du primeur Mini chavroux Éclair au café</p>	<p>Vendredi 18  Velouté légumes Poisson pané citron Semoule aux épices Vache qui rit Bio Poire Bio</p>
<p>Lundi 21  Rosette de Lyon Parmentier de poisson Salade verte Ananas au sirop Biscuits secs</p>	<p>Mardi 22 Menu alternatif Macédoine vinaigrette saucisse végétale Tagliatelles Bio Yogourt à la Grecque Fruits de saison</p>	<p>Jeudi 24  Feuilleté au Fromage Bio Steak haché façon bouchère Purée de potiron Kiri Crème vanille</p>	<p>Vendredi 25  Carottes râpées citron Chipolatas Lentilles Bio Petit-suisse Kiwi Bio</p>
<p>Lundi 28 Menu alternatif Concombre Bio sauce yaourt Nugget de blé Poêlée Dahl cuite Emmental Bio Compote de fruits</p>	<p>Mardi 29  Cèleri rémoulade Côtes de porc à la moutarde Carottes sautées Bio Saint-Nectaire laitier Banane</p>	<p>Jeudi 1  Menu à thème régional Salade verte Bio aux noix Aligot saucisse Crème anglaise Fouace aveyronnaise</p>	<p>Vendredi 2  Pizza Jambon fromage maison Filet de poisson blanc aux amandes Cube de butternut grillé Buchette de chèvre Pomme Golden</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 charcuterie: Fermes de Figeac
- Pain et certaines pâtisseries: Boulangerie de Cardaillac
- Légumes et Fruits + BIO + autres produits: Épicerie de Cardaillac
- Produits frais, Bio, laitages, surgelé, Épicerie: Société Sysco