

OCTOBRE 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 3</p> <p>Salade de tomates basilic Saucisse grillé Frites au four Vache qui rit Fruit de saison</p>	<p>Mardi 4</p> <p>Menu alternatif Potage alphabet Omelette au fromage Haricots verts Bio persillées Crème dessert vanille Madeleine</p>	<p>Jeudi 6</p> <p>Carottes râpées vinaigrette Poisson pané citron Semoule parfumée Édam Bio Yaourt nature Bio</p>	<p>Vendredi 7</p> <p>Jambon blanc Rôti de veau sce chasseur Petit pois carottes à la française Petit suisse Poire Bio</p>
<p>Lundi 10</p> <p>Semaine du goût Salade d'endive Bio aux noix Dos de cabillaud sauce à l'oseille Riz Pilaf aux oignons grillés Gouda Ananas Bio et mangue frais</p>	<p>Mardi 11</p> <p>Semaine du goût Tarte chèvre courgettes maison Rôti de porc aux pruneaux Poêlée automnale Yaourt de Savoie Bio Figs</p>	<p>Jeudi 13</p> <p>Semaine du goût Menu Alternatif Concombres Bio menthe vinaigrette Couscous végétarien maison Tartare au noix Flan coco</p>	<p>Vendredi 14</p> <p>Semaine du goût Terrine de légumes Fricassés de dinde au curry et lait de coco Tajine de légumes aux épices Poire au sirop sauce chocolat Biscuits sablée au noisettes</p>
<p>Lundi 17</p> <p>Thon à la mayonnaise Cordon bleu de dinde Poêlée de légumes de saison Edam Bio Banane</p>	<p>Mardi 18</p> <p>Menu alternatif Potage étoilé Bio Pané de fromage Carottes persillées Mousse au chocolat Biscuits</p>	<p>Jeudi 20</p> <p>Salade verte Bio aux croûtons Hâchis parmentier maison Camembert Bio Compote de pomme Bio</p>	<p>Vendredi 21</p> <p>Menu à thème : Halloween Repas Effrayant Soupe de sorcières à la citrouille Filet de lieu noir à la bave de crapauds Frites de patate douce au sang de vampire Fromage fermenté aux cafards Gouda Bio Panna cotta sanglante Bon appétit les petits monstres</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