

MENUS CANTINE SCOLAIRE SEPTEMBRE 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

Lundi 4 Septembre Repas de la rentrée Apéritif sirop de pêche Melon de pays Steak haché Bio façon bouchère Frites au four Cantal Petit pot de glace	Mardi 5 Septembre <i>Menu alternatif</i> Feuilleté aux deux fromages Bio Roulé végétal de blé et de soja Poêlée de bretonne Fromage blanc Bio Fruits de saison	Jeudi 7 Septembre Carottes râpées sce vinaigrette Poisson pané et citron Riz basmati Crème dessert vanille Petit sablé	Vendredi 8 Septembre Pâté de campagne Épaule d'agneau rôtie Poêlée méditerranéenne Brie Abricots Bio
Lundi 11 Septembre Salade composée Saucisse grillée Choux fleur Bio braisé Cocktail de fruits Madeleines	Mardi 12 Septembre Concombre Bio sce yaourt Filet de colin sce hollandaise Semoule parfumée Camembert Bio Flamby	Jeudi 14 Septembre <i>Menu alternatif</i> Tomates Bio au basilic Pané de fromage-épinards Coquillettes au beurre Yaourt Bio Compote de fruits	Vendredi 15 Septembre Quiche aux légumes Escalope de veau au jus Purée de carottes-cumin St Nectaire Pastèque
Lundi 18 Macédoine mayonnaise Parmentier de canard maison Petit Louis Nectarine blanche Bio	Mardi 19 <i>Menu alternatif</i> Salade verte et croûtons Steak de soja Jardinière de légumes Cantal Semoule au caramel	Jeudi 21 Rillettes de canard Dos de colin citron Haricots verts Bio persillés Tartare Yaourt aux fruits	Vendredi 22 Terrine de poisson Côte de porc aux herbes Petit pois Bio à la Française Petit suisse Raisin noir
Lundi 25 Septembre Jambon blanc cornichons Burger de veau Ratatouille Bio maison Edam Bio Brugnons	Mardi 26 Septembre <i>Menu alternatif</i> Coleslaw Beignets de courgettes Riz thaï Plateau de fromage Fruits au sirop	Jeudi 28 Septembre Melon Bio Tagliatelles fraîches au Saumon Bûche de chèvre Mousse au chocolat	Vendredi 29 Septembre Pizza au fromage Chipolatas rôties Julienne de légumes Compote de fruits Bio Biscuits secs

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de difficultés d'approvisionnement, 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 DELBOS à 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.