

Menus Janvier 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 Menu alternatif</p> <p>Velouté de poireaux Pdt maison Pané fromage épinard Carottes sautées Bio Vache qui rit Kiwi Bio</p>	<p>Mardi 4 Menu Épiphanie</p> <p>Dés d'avocat mayonnaise Manchons de canard confit Purée de panais Fourme d'Ambert Galette des rois</p>	<p>Jeudi 6</p> <p>Salade de mâche Bio et ses croûtons Cordon bleu de poulet Riz basmati Compote de pomme Bio Cake nature</p>	<p>Vendredi 7</p> <p>Jambon blanc beurre Parmentier de poisson maison Liégeois vanille caramel Fruits de saison</p>
<p>Lundi 10</p> <p>Salade verte au surimi Paupiette de veau Petit pois à la française Cantal Yaourt nature Bio</p>	<p>Mardi 11</p> <p>Rosettes de Lyon Épaule d'agneau rôti Haricots vert Bio persillées Emmental Éclairs au café</p>	<p>Jeudi 13</p> <p>Céleri rémoulade Filet de Colin scc au beurre Pomme de terre vapeur Petit filous aux fruits Clémentine</p>	<p>Vendredi 14 Menu alternatif</p> <p>Potage alphabet Croustillant au fromage Choux fleur Bio braisé Salade de fruits frais Bio Biscuits sablés</p>
<p>Lundi 17</p> <p>Soupe de potiron Poisson pané citron Riz thaï parfumé St nectaire Orange</p>	<p>Mardi 18</p> <p>Macédoine de légumes vinaigrette Saucisse rôti Lentilles à l'ancienne Camembert Bio Pomme Bio</p>	<p>Jeudi 20 Menu alternatif</p> <p>Feuilleté de légumes Omelette fromage Poêlée Bretonne Flan caramel Petit beurre</p>	<p>Vendredi 21</p> <p>Betteraves Bio aux échalotes Steak haché de bœuf Bio Coquillettes au beurre Fromage blanc Fruits de saison</p>
<p>Lundi 24</p> <p>Salade endives Bio aux noix Spaghettis à la bolognaise Plateau de fromages Gâteau au chocolat</p>	<p>Mardi 25 Menu alternatif</p> <p>Potage vermicelle Steak de soja Ratatouille maison Petit filous aux fruits Fruits de saison</p>	<p>Jeudi 27</p> <p>Carottes râpées au vinaigre balsamique Escalopes de dinde Pommes de terre au four Brie Yaourt à la myrtille Bio</p>	<p>Vendredi 28</p> <p>Pâté en croûte Filet de merlu sauce hollandaise Semoule parfumée Edam Bio Banane Bio</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