

## Menus JUIN/JUILLET 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 2 Juin</p> <p>Menu alternatif Concombres Bio au yaourt Cordon végétal Jardinière de légumes Compote de pomme Madeleine</p>	<p>Mardi 3 Juin</p> <p>Salade tomates Bio et maïs Rôti de dinde Pomme de terre sautées Brie Bâtonnet de glace</p>	<p>Jeudi 5 Juin</p> <p>Feuilleté au fromage Burger de veau Légumes croquants saveur des Indes Fromage blanc Cerises</p>	<p>Vendredi 6 juin</p> <p>Rosette de Lyon Tagliatelles aux crevettes Vache qui rit Bio Melon Bio</p>
<p>Lundi 9 Juin</p> <p><b>Lundi de Pentecôte</b></p>	<p>Mardi 10 Juin</p> <p>Menu alternatif Carotte râpée Pané tomate mozzarella Poêlée légumes au wok Emmental Bio Clafoutis aux fruits</p>	<p>Jeudi 12 Juin</p> <p>Salade de pâtes Saucisse grillée Choux fleurs gratinés Cantal Abricots Bio</p>	<p>Vendredi 13 Juin</p> <p>Radis Bio croque sel Escalope de poulet au Curry Printanière de légumes Fruits au sirop Biscuits secs</p>
<p>Lundi 16 Juin</p> <p>Salade composée Paupiette de veau Macaronis au beurre Bûche de chèvre Pêche Blanche Bio</p>	<p>Mardi 17 Juin</p> <p>Saucisson à l'ail Poisson blanc sauce aux amandes Riz basmati Petit suisse nature Bio Fraises</p>	<p>Jeudi 19 Juin</p> <p>Menu alternatif Quiche maison aux légumes Steak végétal Haricots beurre persillés Yaourt nature Bio Fruits de saison</p>	<p>Vendredi 20 Juin</p> <p>Melon Cordon bleu Carottes Bio vichy Camembert Flan pâtissier</p>
<p>Lundi 23 Juin</p> <p>Tomates vinaigrette Bio Escalopes de veau aux champignons Petit pois carottes Gruyère Bio Mousse au chocolat</p>	<p>Mardi 24 Juin</p> <p>Feuilleté au fromage de chèvre Filet de poulet sauté Gratin de courgettes Bio Petit suisse Crème dessert saveur café</p>	<p>Jeudi 26 Juin</p> <p>Rillettes de Porc Poisson pané et citron Riz pilaf Fromages divers Nectarine Bio</p>	<p>Vendredi 27 Juin</p> <p>Menu alternatif Salade verte et noix Pané de fromage-épinards Lentilles vertes aux oignons Tomme de montagne abricots</p>
<p>Lundi 30 Juin</p> <p>Menu alternatif Coleslaw Omelette au Fromage Haricots verts persillées Yaourt nature Bio Fraises à la menthe</p>	<p>Mardi 1 Juillet</p> <p>Menu « Pique-Nique » Melon Bio Rôti de porc froid Taboulé Maison Emmental Bio Petit pot de glace</p>	<p>Jeudi 3 Juillet</p> <p>Jambon blanc beurre Colin sauce pesto Jardinière de légumes Plateau de fromage Pêches Bio Jaune</p>	<p>Vendredi 4 Juillet</p> <p>Crudités vinaigrette Hachis parmentier de bœuf Compote de pomme Bio Petits sablés</p> <p><b>Bonnes vacances à vous tous !</b></p>

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 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.