

Menus Juin / Juillet 2026

* Chaque mois un menu à thème

Bleu = tous les produits en conserve et congelés

Vert = produits Bio

Lundi 1 Juin Menu alternatif Salade de blé Curry de légumes printanier, Lentilles & quinoa Bio Fromage Bio Abricot Bio	Mardi 2 Juin Salade Grecque à la fêta Rôti de dinde Pomme de terre sautées Brie Bâtonnet de glace	Jeudi 4 Juin Roulé à la viande Burger de veau Poêlée du primeur Fromage blanc Fraises	Vendredi 5 juin Sortie scolaire
Lundi 8 Juin Menu alternatif Melon Couscous Fromage blanc Bio Tarte rhubarbe & fraises Bio	Mardi 9 Juin Jambon blanc beurre Colin d'Alaska au cheddar Riz basmati Petit suisse nature Bio Cerises	Jeudi 11 Juin Salade sucrée-salée Saucisse grillée Coquillettes au beurre Cantal Abricots	Vendredi 12 Juin Radis Bio croque sel Escalope de poulet au Curry Printanière de légumes Compote de pomme Biscuits secs
Lundi 15 Juin Menu alternatif Salade de pâtes & tomate cerise Courgettes farcies végétariennes & riz Fromage Bio Pastèque	Mardi 16 Juin Concombres Bio au yaourt Cuisse de poulet rôti Macaronis au beurre Fruits au sirop Biscuits	Jeudi 18 Juin Melon Bio Filet de dinde à la viennoise Petit pois à la française Bûche du pilat Paris-brest	Vendredi 19 Juin Rosette de Lyon et beurre Steak haché façon bouchère Carottes Bio vichy Camembert Pêche jaune
Lundi 22 Juin Menu alternatif Salade caprese Bio Bowl d'été (poivrons rôtis, pico de gallo sans piment, boulgour, tempeh grillé, mayo végétale) Yaourt Bio Pana cotta fraise banane	Mardi 23 Juin Feuilleté au fromage Chipolatas aux herbes de Provence Haricots beurre Yaourt vanille Fruits de saison	Jeudi 25 Juin Rillettes de Porc Aiguillettes de cabillaud au citron Riz pilaf Fromages divers Nectarine	Vendredi 26 Juin Salade verte Bio aux noix Escalope de veau aux champignons Jardinière de légumes bio Tomme de montagne Fraises à la chantilly
Lundi 29 Juin Menu alternatif Gaspacho de tomates & poivrons rôtis Bio Haricot vert, pdt rôti & tofu rosso Fromage Bio Salade de fruits d'été Bio	Mardi 30 Juin Sardines et citron Brochette de dindonneau Jardinière de légumes Riz au lait caramélisé Fruits de saison	Jeudi 2 Juillet Menu « Pique Nique » Melon Taboulé Maison Jambon blanc et chips Vache qui rit Petits pots de glace	Vendredi 3 Juillet Tomate mozzarella Filet de colin sauce au beurre Coquillettes au beurre Plateau de fromage Pêches Bio Jaune Bonnes vacances à vous tous !

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 de qualité auprès de :

- La viande et la charcuterie : Fermes de Figeac
- Pain et certaines pâtisseries : Boulangerie de Cardaillac
- Légumes et Fruits, le BIO et les autres Produits : Épicerie de Cardaillac
- Produits frais, Bio, laitages, surgelés, épicerie : Société Sysco
- Tempeh et miso : Fermenterie Keala



Validation des menus par Stéphane Bessac, diététicien nutritionniste.