

Menus Septembre 2026

*** Chaque mois un menu à thème**

Bleu = tous les produits en conserve et congelés

Vert = produits Bio

	Mardi 1 Septembre Repas de la rentrée Apéritif (sirop de Pêche) Melon de pays Bio Steak haché de bœuf façon bouchère Frites au four Camembert Petit pot de glace	Jeudi 3 Septembre Menu alternatif Macédoine Bio Spaghettis crémeux au pesto & tomates cerises rôties Bio Yaourt Bio Flan de courgette sucré Bio	Vendredi 4 Septembre Carotte râpée sée vinaigrette Filet de limande meunière Riz parfumé Crème dessert vanille Framboises
Lundi 7 Septembre Concombre Bio sée yaourt Poisson pané et citron Purée de potiron Fromage blanc Bio Prunes	Mardi 8 Septembre Saucisson à l'ail Escalopes de poulet au curry Haricots verts persillés Fruits au sirop Biscuits	Jeudi 10 Septembre Menu alternatif Salade de semoule estivale Bio Ratatouille & steak de seitan Bio Brie Bio Pastèque Bio	Vendredi 11 Septembre Macédoine mayonnaise Saucisse grillée Petits pois à la Française Yaourt nature Figues
Lundi 14 Septembre Salade verte et dés de fromage Boulette d'agneau à la tomate Coquillettes au beurre Flan nappé caramel Bio Petit sablée	Mardi 15 Septembre Rillettes de porc Dos de colin citron Poêlée méditerranéenne Petit suisse Abricot	Jeudi 17 Septembre Menu alternatif Salade grecque Bio Pommes de terre grenaille rôtie & brochette de tofu Bio Fromage blanc Bio Compote estival Bio	Vendredi 18 Septembre Sardines au citron Burger de veau Petit pois à la Française Cantal Raisin noir
Lundi 21 Septembre Jambon blanc cornichons Escalopes de dinde au jus Julienne de légumes Bio Rondelé ail fine herbes Raisin blanc	Mardi 22 Septembre Salade verte et croûtons Bio Chipolatas Coquille au beurre Boule de glace vanille Petit sablé	Jeudi 24 Septembre Menu alternatif Salade de riz Bio Crumble de légumes & pst Bio Gouda Bio Banane Bio	Vendredi 25 Septembre Tomate basilic Bio Pignons de poulet Pomme de terre rôtie Bûchette de chèvre Yaourt aux fruits
Lundi 28 Septembre Salade composée Bio Dos de cabillaud sauce au beurre Haricots beurre Kiri Liégeois pomme fraise	Mardi 29 Septembre Feuilletée au comté Cordon bleu de dinde Carottes-cumin Bio Cocktail de fruits Madeleines		

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.