

# Menus Mai 2026

\* Chaque mois un menu à thème

Bleu = tous les produits en conserve et congelés

Vert = produits Bio

<p>Lundi 4 <i>Menu alternatif</i></p> <p>Taboulé printanier Bio Minestrone Bio Yaourt Bio Salade de fruit printanière Bio</p>	<p>Mardi 5</p> <p>Melon Poisson pané au citron Ratatouille maison Vache qui rit Bio Éclair café</p>	<p>Jeudi 7</p> <p>Salade composée Steak haché bœuf façon bouchère Pommes de terre sautées Fraises Macarons</p>	<p>Vendredi 8</p> <p><b>Férié</b></p>
<p>Lundi 11 <i>Menu alternatif</i></p> <p>Carottes râpée vinaigrette Bio Spaghettis Bolognaise Bio Fromage Bio Pomme au four Bio</p>	<p>Mardi 12</p> <p>Saucisson à l'ail Brochettes de dinde au curry Brunoise de courgettes Yaourt à la myrtille Fruit de saison</p>	<p>Jeudi 14</p> <p><b>Férié</b></p>	<p>Vendredi 15</p> <p><b>Férié</b></p>
<p>Lundi 18 <i>Menu alternatif</i></p> <p><b>Menu mexicain</b> Nachos &amp; guacamole Bio Chili sin carne Bio Fromage Bio Chérimoya Bio</p>	<p>Mardi 19</p> <p>Sardines au citron Lasagnes à la bolognaise Petit suisse Cerises</p>	<p>Jeudi 21</p> <p>Salade verte aux dés de fromage Poisson blanc sauce aux amandes Semoule parfumée Yaourt aux fruits Biscuits secs</p>	<p>Vendredi 22</p> <p>Feuilleté au poisson Filet de poulet Haricots vert persillés Gruyère Compote de pomme Bio</p>
<p>Lundi 25</p> <p><b>Férié</b></p>	<p>Mardi 26</p> <p>Macédoine vinaigrette Wing de poulet saveur colombo Coquillettes au beurre Rondelé nature Pêche blanche Bio</p>	<p>Jeudi 28</p> <p>Salade de carottes et ananas Bio Chipolatas aux herbes Poêlée maraîchère Samos Petits pots de glace</p>	<p>Vendredi 29</p> <p>Jambon blanc beurre Colin sauce au pesto Pommes de terre grenaille Fromage blanc Bio Abricots</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 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.