

OCTOBRE 2025

* 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 29 Septembre Menu alternatif</p> <p>Salade Coleslaw Spaghetti bolognaise végétarienne Panacotta coulis de myrtille Banane Bio</p>	<p>Mardi 30</p> <p>Saucisson à l'ail Escalopes de veau sauce chasseur Poêlée de légumes façon tajine Fromage blanc Bio Prunes</p>	<p>Jeudi 2</p> <p>Salade douceur (concombres tomate fromage ciboulette) Filet de Limande meunière Semoule parfumée Carré président Bio Yaourt brassé aux fruits</p>	<p>Vendredi 3</p> <p>Macédoine de légumes à la mayonnaise Sauté de dinde au jus Carottes sautées Bio Brie Poire Bio</p>
<p>Lundi 6 Menu Alternatif</p> <p>Soupe de légumes Curry de légumes d'automne Boulgour Fromage blanc Bio Raisin Bio</p>	<p>Mardi 7</p> <p>Salade d'endives, pommes, chèvre et noix Bio Filet de poulet Frites au four Vache qui rit Bio Pêche au sirop</p>	<p>Jeudi 9</p> <p>Friands au fromage Chipolatas aux herbes Poêlée campagnarde Petit suisse nature Framboises</p>	<p>Vendredi 10</p> <p>Salade de betteraves à l'échalote Bio Colin d'Alaska sauce beurre blanc Haricots beurre persillés Plateau de fromage Éclairs au café</p>
<p>Lundi 13 Menu Alternatif</p> <p>Menu « semaine du Goût »</p> <p>Houmous de pois chiche & bâtonnets de carottes Wok de légumes et tempeh caramélisé Bûche de chèvre Bio Pudding de chia à la banane et lait de coco</p>	<p>Mardi 14</p> <p>Menu d'Automne</p> <p>Velouté de Légumes et croûtons Bio Dos de Cabillaud sauce pesto Pomme de terre grenaille au romarin Bleu d'Auvergne Kiwi Bio</p>	<p>Jeudi 16</p> <p>Carottes râpée sauce citron Cordons bleus Petits pois à la française Compote de pomme Bio Biscuits secs</p>	<p>Vendredi 17</p> <p>Pâté de campagne Rôti de dindonneau au four Poêlée de légumes et champignons Liégeois café Fruits de saison</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.