

## Menu cantine du 5 septembre au 30 septembre

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
du lundi 5 septembre au vendredi 9 septembre	Crudités Pâtes carbonara Salade de fruits	Salade au chèvre chaud Boulettes de bœuf, gratin dauphinois Fruits	Melon Escalope de dinde à la crème, petits pois, blé Glacé	Crudités Poisson, riz et légumes Fromage Fruit	Crudités Mix céréales Fromage blanc
du lundi 12 septembre au vendredi 16 septembre	Crudités Poulet rôti, frites Compote de pommes	Salade verte Jambon, pâtes gratinées et légumes Fruits	Tartine fromage frais Omelette, tomates provençales Salade de fruits	Crudités Filet de poisson, riz et légumes Yaourt	Raisin/fromage Couscous aux légumes Flan
du lundi 19 septembre au vendredi 23 septembre	Crudités Chipolatas, purée de pommes de terre et carottes Yaourt	Soupe froide Boulettes de bœuf, pâtes Fromage Fruit	Salade de riz Quiche sans pâte, ratatouille Fromage, fruit	Crudités Parmentier de poisson Crumble de fruits	Pizza veggie Nuggets de blé, poêlée de légumes Fromage blanc
du lundi 26 septembre au vendredi 30 septembre	Crudités Escalope de dinde, riz Petit suisse	Salade verte Lasagnes bolognaises Fromage Fruit	Assiette de charcuterie Légumes farcis au riz Fromage Fruit	Crudités Nuggets de poisson, frites Yaourt	Soupe Lentilles aux petits légumes Riz au lait

*Tous les plats sont faits maison par Séverin et Valérie*

*La viande de bœuf, porc et veau provient de nos bouchers de Solignac*

*Les œufs proviennent de Saint Jean Ligoure*

*Le fromage à la coupe provient de Sadignac le Long, « Maison Maris »*

*La sauce cul noir et le canard proviennent de La Meyze, EARL Dufour-Chastee*

*La volaille provient de la ferme de Chantecaille à Eyjeaux*