

Menu cantine du 2 janvier au 27 janvier

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
du lundi 2 janvier au vendredi 6 janvier	Crudités Bœuf bourguignon, pâtes Compote	Œufs mayonnaise légumes de saison rôtis, pommes de terre au fromage frais fruits variés	Crudités Saucisses, lentilles Pomme chaude à la cannelle	Dips de légumes, fromage frais Poisson, riz Fruits	Soupe Boulghour et ses petits légumes Fromage blanc
du lundi 9 janvier au vendredi 13 janvier	Crudités Poulet, petits pois Flan	Salade variée Emincé de bœuf, pommes de terre sautées Fromage, fruit	Crudités Omelette au fromage, poêlée de légumes Tarte aux fruits	Salade, dés de fromage Parmentier de poisson Crumble de fruits	Soupe Pizza aux légumes Petit suisse, brochette de fruits
du lundi 15 janvier au vendredi 20 janvier	Crudités Sauté de dinde, carottes, pommes de terre Yaourt	Soupe aux vermicelles Quiche aux œufs et au fromage, légumes Fruits variés	Assiette de charcuterie Lasagnes aux épinards Fromage, fruit	Crudités Fish and chips Yaourt	Soupe Chili sin carne, riz Fromage, fruit

La ferme de Chantecaille nous livre des légumes de saison bio, quantité et variété ne sont pas déterminées au moment de la conception du menu..

Tous les plats sont faits maison par Gérard 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 Laignac le Long, « Maison Maris » 

La saucisse cul noir et le canard proviennent de La Meyze, EARL Dufour-Chastre

La volaille et certains légumes de saison proviennent de la ferme de Chantecaille à Eyjeaux 

Les fruits et légumes frais proviennent du « Jardin d'Océane »