

Menu cantine du 29 mai au 30 juin

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
du lundi 29 mai au vendredi 2 juin		Salade Bœuf limousin, courgettes, blé Yaourt	Crudités Carottes braisées, semoule Fromage Compote	Salade au fromage Filet de poisson, galettes de légumes Gâteau	Crudités Nuggets de blé, purée de pois cassés Fromage blanc
du lundi 5 juin au vendredi 9 juin	Salade composée Poulet, frites Yaourt	Flamiche aux poireaux Jambon grillé, lentilles Petit suisse et fruit	Salade de riz Quinoa, haricots verts persillés Fromage, compote	Crudités Filet de poisson meunière, ratatouille Fruit	Crudités Lasagnes de légumes tartare aux fines herbes Tarte aux pommes
du lundi 12 juin au vendredi 16 juin	Tarte au fromage Estouffade de bœuf, petits pois Fruit	Crudités Sauté de dinde à la moutarde, riz pilaf Fromage Fruit	Radis roses/beurre Pois chiches sauce tomate, coquillettes Yaourt	Salade Filet de poisson sauce citron, duo de haricots Crème dessert	Crudités Spaghettis aux légumes Fromage Tarte aux fruits
du lundi 19 juin au vendredi 23 juin	Salade Sauté de porc aux olives, blé Fruit	Crudités Saucisse, semoule et petits légumes Fromage blanc	Salade Galettes de légumes, haricots rouges Crème dessert	Rillettes Filet de poisson et sa sauce à l'aneth, courgettes persillées, Fruit	Chou-fleur vinaigrette Curry de pois chiches, légumes du soleil Gâteau
du lundi 26 juin au vendredi 30 juin	Crudités Steak haché, frites Tarte aux fruits	Sortie scolaire	Salade de fromage Tortellini ricotta, épinard Pomme au four	Crudités au fromage Pané de poisson, ratatouille Glace	Courgettes râpées vinaigrette Omelette aux herbes Fromage Fruit

La ferme de Chantecaille et le Jardin d'Océane nous livrent 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 Ladignac 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 »