

Menu cantine du 29 janvier au 16 février

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
du lundi 29 janvier au vendredi 2 février	Pamplemousse Boulettes de bœuf, sauce tomate/basilic, pâtes Crème dessert vanille	Betteraves Saucisses, haricots blancs Fromage	Soupe de butternut Escalopes de dinde, légumes de saison Yaourt	Poisson frais du moment, purée de céleri Fromage Fruit de saison	Mousse d'avocat au fromage frais Ragout aux légumes Fruit de saison
du lundi 5 février au vendredi 9 février	Crudité de saison Jambon blanc, purée de pois cassés Yaourt	Rillettes Poulet fermier, petits pois/carottes Fromage blanc Fruit	Bouillon thaï Bœuf bourguignon, pâtes Fromage	Salade de pâtes et fromage Poisson meunière, fondue de poireaux Fruit de saison	Crudité de saison Pizza au fromage Salade Compote de pommes
du lundi 12 février au vendredi 16 février	Emincé de volaille au curry, duo carottes/patates douces Fromage Pêches au sirop	Blanquette de veau, salsifis Fromage Quatre-quarts	Œuf mimosa Jambon braisé, poêlée de légumes de saison Fruit de saison	Chèvre chaud Brandade de poisson, salade Fruit de saison	Couscous végétarien Fromage Fruit de saison

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 Magalie et Valérie

La viande de bœuf, porc et veau provient du boucher de Solignac

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

Le pain provient de la boulangerie de Solignac

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 »

Les œufs proviennent de la ferme « Courgette et poulette » à Glanges 