

Menu cantine du 11 au 29 mars

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
du lundi 11 mars au vendredi 15 mars	Salade de haricots verts et fromage Blanquette de dinde, polenta gratinée Fruit	Crudités de saison Sauté de veau marengo, pâtes Cookies	Rillettes de sardines au fromage frais Petit salé, lentilles Fruit	Crudité de saison Poisson pané, épinards, semoule Fromage	Salade de noix Risotto d'épeautre au butternut Fromage blanc Fruit
du lundi 18 mars au vendredi 22 mars	Salade de crudités et fromage Lasagnes au bœuf, salade Fruit	Velouté de légumes Aiguillettes de poulet, brocolis Fromage	Salade de maïs et poivrons Légumes de saison, céréales Entremet	Salade de riz et fromage Poisson frais du moment, légumes de saison Fruit	Curry de légumes et haricots rouges Yaourt Fruit
du lundi 25 mars au vendredi 29 mars	Tartine savoyarde Rôti de porc, légumes de saison Fruit	Crudités de saison Sauté de bœuf provençal, semoule Yaourt	Mousse d'avocat et fromage frais Pintade, purée de pois cassés Fruit	Poisson frais du moment, céleri et boulghour Fromage Fruit	Pâté de pommes de terre et lentilles, salade Fromage Tarte aux pommes

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

Une partie de la viande 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 