

Menu cantine du 3 juin au 28 juin

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
du lundi 3 juin au vendredi 7 juin	Crudités de saison Gratin de pommes de terre et courgettes, salade Yaourt nature	Poulet rôti, crozets, carottes braisées Fromage Glace	Steak de bœuf, purée de pois cassés Fromage Fruit	Parmentier de poisson, salade Fromage Fraises HVE	Crudités Escalope de dinde, boulgour à la tomate fromage blanc fruits
du lundi 10 juin au vendredi 14 juin	Lasagnes de légumes, salade Fromage Fruit	Crudités Paëlla Crème dessert	Crudités Tomates farcies, ébly Yaourt	Poisson frais du moment, légumes de saison Fromage Cookie au chocolat	Œuf dur au fromage frais Boulettes d'agneau, ratatouille Fraises HVE
du lundi 17 juin au vendredi 21 juin	Crudités Raviolis aux légumes, sauce tomate, salade Flan	Sauté de poulet, pâtes et haricots plats Fromage Compote de pommes	Moussaka, semoule Fromage Glace	Concombres Poisson pané, petits pois/carottes Yaourt	Rôti de porc, purée Fromage Fruit de saison
du lundi 24 juin au vendredi 28 juin	Cordon bleu, poêlée de légumes Fromage Fruit	Tomates/mozzarella Merguez, pâtes Tartelette aux fruits	Croque végétarien fromage, salade Petit suisse Fruit	Poisson frais du moment, riz Fromage Fruit	Salade de pommes de terre Rôti de dinde, haricots beurre Yaourt

..Afin d'éviter le gaspillage alimentaire, des modifications peuvent être apportées au menu à la dernière minute, en fonction des variations d'effectifs, pour des raisons d'approvisionnement, ou des problèmes techniques.

Durant la saison, les fraises HVE proviennent de «Le Coudert des Charmilles» de Saint Paul

Tous les plats sont faits maison par Magalie et Valérie

Une partie de la viande provient du boucher de Solignac

Une partie des produits laitiers provient de Ladignac le Long, « Maison Maris » 

Le pain provient de la boulangerie de Solignac

Les poulets entiers proviennent de la ferme de Chantecaille à Eyjeaux 

Les pommes, compotes de pommes et certains légumes proviennent de la Roche L'Abeylle, « Famille Teulet » 

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

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