

Menu cantine du 5 août au 30 août

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
du lundi 5 août au vendredi 9 août	Salade de pommes de terre et crudités Tartine du soleil, salade Fruit	Crudités de saison Poulet rôti, polenta Smoothie	Crudités de saison Jambon braisé, gratin de courgettes Gâteau au chocolat	Salade de tomates Poisson, riz Yaourt	Pilons de poulet marinés, haricots verts, pâtes Fromage Fruit
du lundi 12 août au vendredi 16 août	Tomates farcies végétariennes, eibly Fromage Fruit	Pique-nique	Crudités de saison Omelette, pommes de terre sautées Fromage blanc	Férial	Fermeture de l'ALSH
du lundi 19 août au vendredi 23 août	Crudités de saison Frites, tartine savoyarde Fruit	Pique-nique	Crudités de saison Sauté de volaille au curry, mélange de céréales Petit suisse	Poisson pané Poêlée de légumes Fromage Fruit	Steak de bœuf, boulgour à la tomate, petits légumes Fromage Glace
du lundi 26 août au vendredi 30 août	Salade de lentilles Quiche au fromage, salade Fruit	Pique-nique	Crudités de saison Saucisse, flageolets Yaourt	Crudités de saison Gratin de poisson, riz safrané Biscuit madeleine à la confiture	Fermeture de l'ALSH

..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

