

Menu cantine du 2 septembre au 27 septembre

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
du lundi 2 septembre au vendredi 6 septembre	Crudités de saison Cordon bleu, pâtes Yaourt Surprise	Poulet fermier, semoule et petits légumes Fromage Fruit	Sauté de porc, haricots blancs Fromage Fruit	Crudités de saison Poisson, crozets Smoothie	Crudités de saison Pizza au fromage, salade Compote
du lundi 9 septembre au vendredi 13 septembre	Crudités de saison Chili végétarien, riz Petit suisse	Œuf mimosa Escalope de dinde, gratin de légumes Fruit de saison	Effilé de bœuf, purée de chou-fleur et pommes de terre Fromage Fruit	Crudités de saison Poisson pané, boulgour à la tomate Fromage blanc	Toast au chèvre chaud Rôti de porc, haricots verts Brownie
du lundi 16 septembre au vendredi 20 septembre	Pamplemousse Lasagnes végétariennes Salade Flan	Tomates/mozzarella Rôti de dinde, flageolets Glace	Betteraves Bœuf bourguignon, pommes vapeur Yaourt	Beignets de calamar, petits pois/carottes Fromage Fruit	Pâtes sauce bolognaise Fromage Fruit
du lundi 23 septembre au vendredi 27 septembre	Taboulé Tarte de légumes, salade Fruit	Crudités de saison Blanquette de veau, céréales Far aux fruits de saison	Tomates farcies, riz Fromage Fruit	Crudités de saison Brandade de poisson, salade Yaourt	Sauté de poulet, lentilles Fromage Fruit

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.

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 Laignac le Long, « Maison Mavis »

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'Abbeille, « Famille Teulet »

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

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



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