

Menu cantine du 21 octobre au 31 octobre

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
du lundi 21 octobre au vendredi 25 octobre	Coleslaw Tarte aux légumes, salade Yaourt	Croisillon emmental Emincé de bœuf, haricots verts Compote, biscuit	Rôti de dinde, gratin de pommes de terre, fromage Fruit	Mousse d'avocat Cordon bleu, carottes brownie	Poisson du jour, riz Fromage Flan au chocolat
du lundi 28 octobre au vendredi 01 novembre	Betteraves aux pommes Chili végétal Fromage Yaourt	Poireaux vinaigrette Chipolatas, Potatoes Fromage	Brochette de dinde, haricots verts Fromage Fruit	HALLOWEEN Soupe citrouille Dahl de lentilles corail Clémentine Bonbons...	Férié

**programme de l'Union européenne à destination des écoles pour promouvoir des habitudes alimentaires plus saines*


..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 Pascal 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'Abeille, « Famille Teulet » 

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

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