

Menu cantine du 3 février au 21 février

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
du lundi 3 février au vendredi 7 février	Salade composée crudités/fromage* Boulettes de bœuf sauce tomate basilic, pâtes Crème dessert bio vanille	Betteraves Poulet fermier, haricots verts Crêpe	Soupe de butternut Escalope de dinde, légumes de saison Yaourt*	Poisson frais du moment, purée céleri/pommes de terre Fromage* Fruit*	Tartine au fromage frais Ragout de légumes Fruit*
du lundi 10 février au vendredi 14 février	Crudités de saison Pizza au fromage Salade Compote de pommes	Rillettes Saucisse, petits pois carottes Coupe fromage blanc et fruits frais*	Soupe de lentilles Bœuf bourguignon, pâtes Fromage*	Salade de pâtes et fromage* Poisson meunière, fondue de poireaux Fruit*	Velouté dubarry Jambon blanc, purée de pois cassés Yaourt*
du lundi 17 février au vendredi 21 février	Emincé de volaille au curry, duo de carottes et patates douces Fromage* Pêches au sirop	Couscous végétarien Fromage* Compote	Œuf mimosa Jambon braisé, poêlée de légumes de saison Fruit*	Chèvre chaud Brandade de poisson, salade Yaourt*	Blanquette de veau, riz Fromage* Brownie

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

Le pain provient de la boulangerie de Solignac

Les poulets, poules proviennent de la ferme de Chantecaille à Eyjeaux 

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

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

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