

Menu cantine du 10 mars au 28 mars

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
du lundi 10 mars au vendredi 14 mars	Salade de haricots verts et fromage* Blanquette de dinde, poêlée campagnarde Fruit*	Crudités* de saison Poulet, frites Fromage blanc*	toast au fromage frais Petit salé aux lentilles Fruit*	Velouté potimarron Poisson pané, haricots beurre Fromage*	Salade aux noix Risotto champignons/ butternut Fromage blanc* Fruit*
du lundi 17 mars au vendredi 21 mars	Salade Lasagnes au bœuf Fromage* Fruit*	Soupe Aiguillettes de poulet, brocolis Fromage*	Salade de maïs Steak haché, céréales Entremets	Salade de riz et fromage* Poisson frais, légumes de saison Fruit*	Curry de légumes et haricots Yaourt* Fruit*
du lundi 24 mars au vendredi 28 mars	Tartine de chèvre Rôti de porc, légumes de saison Fruit*	Crudités Sauté de bœuf provençal, semoule Yaourt*	Emince de volaille, haricots verts Fromage* Fruit*	Poisson du marché, purée Fromage* Fruit*	Velouté dubarry Pizza au fromage, salade Pomme au four*

**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'Abeylle, « Famille Teulet » 

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

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