

Menu cantine du 31 mars au 18 avril

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
du lundi 31 mars au vendredi 4 avril	Salade composée de crudités Sauté de lapin, haricots lingots Fruit*	Crudités Poulet, pâtes Petit suisse	Cordon bleu, légumes de saison Fromage* Fruit*	Rillettes de volaille Gratin de poisson, duo de carottes Fromage*	Chili végétarien et son riz parfumé Fromage blanc* Fruit*
du lundi 7 avril au vendredi 11 avril	Radis Spaghettis lentilles à la tomate, salade Fromage blanc*	Rôti de dinde, chou- fleur Fromage* Marbré	Taboulé Côtes de porc, poêlée de légumes Fruit*	Carottes râpées Poisson frais, purée Yaourt*	Salade de riz Boulettes de bœuf, petits pois carottes Fruit*
du lundi 14 avril au vendredi 18 avril	Salade de blé au basilic Curry de patates douces , chou-fleur Yaourt* Fruit*	Crudités Hachis parmentier, salade Pomme au four	Salade de haricots verts Merguez, boulghour Flan maison	Salade de lentilles et fromage* Poisson pané, carottes braisées Fruit*	Chèvre chaud Paëlla Fromage blanc*

**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 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 Glanges 