

Menu cantine du 21 avril au 2 mai

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
du lundi 21 avril au vendredi 25 avril	Féried	Rillettes de thon Cordon bleu, flageolets Yaourt*	Emincé de porc, brocolis Fromage* Fruit*	Betteraves Brandade de poisson, salade Fruit*	Sauté de dinde, potatoes Fromage* Compote
du lundi 28 avril au vendredi 2 mai	Tourte fromage pommes de terre, salade Petit suisse Fruit*	Tomates Poulet basque, pâtes Fromage blanc*	Carottes râpées Saucisse, purée Glace	Féried	Poisson pané, petits pois Fromage blanc* Fruit*

*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 Sadignac le Long, « Maison Paris »



Le pain provient de la boulangerie de Solignac

Les poulets entiers proviennent de la ferme de Charlecaille à Eyjeaux



Les pommes, compotes de pommes et certains légumes proviennent de la Roche S Obeille, « Famille Coubet »



Les fruits et légumes frais proviennent du « Jardin à Océane »

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

