

Menu cantine du 5 mai au 30 mai

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
du lundi 5 mai au vendredi 9 mai	Crudités Couscous végétarien Crème dessert	Poulet rôti, pâtes Fromage* Fruit*	Salade de lentilles Rôti de bœuf, brocolis Fromage Blanc*	Férié	Rougaille de merguez, écrasé de pommes de terre Fromage* Fruit*
du lundi 12 mai au vendredi 16 mai	Betteraves Nuggets végétariens, riz Yaourt*	Jambon, haricots blancs Fromage* Tarte au chocolat	Tomates Sauté de volaille au curry, chou-fleur gratiné Pastèque	Poisson pané, purée de patates douces Fromage* Ananas	Œuf dur Sauté de veau, haricots verts Fromage blanc*
Du lundi 19 mai au vendredi 23 mai	Melon Poulet chasseur, duo de carottes Yaourt*	Tartine de fromage frais Ratatouille, ébly Fruit*	Sauté de bœuf à la provençale, lentilles Fromage* Glace	Poisson frais, pommes de terre, carottes Fromage* Fraises	Betteraves Rôti de dinde, poêlée de légumes Fromage blanc*
Du lundi 26 mai au vendredi 30 mai	Concombre et dés de brebis Jambon braisé, frites Fruit*	Carottes râpées Pizza au fromage, salade Compote de pommes	Brocolis vinaigrette Pâtes à la bolognaise Fruit*	Férié	Pont ascension


**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 