

## 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* 