

Menu cantine du 7 juillet au 1 août

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
Du lundi 7 juillet au vendredi 11 juillet	Crudités Steak haché, pâtes Fromage blanc	Crudités Poulet rôti, légumes à la provençale Fromage	Sauté de porc, trio de légumes Fromage Quatre-quarts	Nuggets végétaux, potatoes Fromage Fruit	Pique-nique
Du lundi 14 juillet au vendredi 18 juillet	Férié	Tartine de fromage Poisson, pommes de terre boulangères Fruit	Crudités Saucisse, flageolets Crème dessert	Pique-nique	Betteraves Sauté de volaille, riz créole Fromage blanc
Du lundi 21 juillet au vendredi 25 juillet	Tomates mozzarella Porc au caramel, nouilles chinoises Glace	Pique-nique	Salade, dés de fromage Rôti de dinde, petits pois Fruit	Poisson pané, poêlée de légumes Petit suisse Fruit	Crudités Jambon braisé, purée Yaourt
Du lundi 28 juillet au vendredi 1 août	Crudités Lasagnes végétariennes Salade Glace	Pique-nique	Crudités et fromage Couscous aux boulettes Fruit	Salade verte Poisson, blé sauce tomate Coupe au fromage frais et abricots	Poulet au gingembre, légumes persillés Fromage Fruit

Tous les plats sont faits maison par Pascal et Valérie

Une partie des produits laitiers proviennent de Sadignac le Long, « Maison Maris »

Le pain provient de la boulangerie de Solignac

Les poulets entiers proviennent de la ferme de Chanteaillé à Gujeaux

Les pommes, compotes de pommes et certains légumes proviennent de la Roche L'Obelle, « Famille Teulat »

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

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

*programme de l'Union européenne à destination des écoles pour promouvoir des habitudes alimentaires

·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.

