

Menu cantine du 29 septembre au 17 octobre

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
Du lundi 29 septembre au vendredi 3 octobre	Velouté de butternut Quenelle à la crème de tomates, riz Petit suisse*	Pâté de campagne Poulet fermier, gratin de pâtes Fruit*	Emincé de bœuf à l'asiatique, frites Fromage* Fruit*	Crudités Gratin de poisson et fruits de mer, blé Yaourt*	Saucisse, haricots blancs et carottes Fromage* Compote de pommes
Du lundi 6 octobre au vendredi 10 octobre	Toast au chèvre chaud Ratatouille, semoule Fruit*	Osso bucco de dinde, pommes de terre vapeur Fromage* Fruit*	Crudités Omelette au fromage salade Fruit*	Poisson frais, poêlée de légumes Fromage* Tarte aux pommes	Crudités Sauté de porc chasseur, noisette de polenta Fromage blanc*
Du lundi 13 octobre au vendredi 17 octobre	Salade de riz Tarte savoyarde, salade Fruit*	Crudités Sauté de poulet aux olives, céréales gourmandes Yaourt*	Paupiette de veau, légumes de saison Fromage* Fruit*	Poisson pané, purée de pommes de terre et chou-fleur Fromage* Fruit*	Crudités Petit salé aux lentilles Faisselle*

Tous les plats sont faits maison par Pascal et Valérie

Une partie des produits laitiers provient de Ladjignac le Long, « Maison Marie »

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'Abbeille, « Famille Teulet »

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

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

*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.