

## Menu cantine du 5 janvier au 30 janvier

|  | lundi   | mardi   | mercredi  | jeudi  | Vendredi   |
|--|---|---|---|--|--|
| Du lundi 5 janvier au vendredi 9 janvier   | Soupe potimarron<br>Gratin de petits légumes<br>Fromage<br>Fruit  | Carottes râpées<br>Poulet rôti, frites<br>Fromage Blanc                   | Rôti de bœuf, chou vert au miel<br>Fromage<br>Fruit               | Poisson, haricots verts<br>Fromage<br>Galette des rois (brioche)     | Bouillon aux vermicelles<br>Rôti de dinde, petits pois, carottes<br>Yaourt nature  |
| Du lundi 12 janvier au vendredi 16 janvier | Brocolis vinaigrette<br>Pizza au fromage, salade<br>Fromage blanc | Soupe aux légumes<br>Saucisse de Toulouse, lentilles<br>Compote de pommes | Côte de porc, gratin de chou-fleur<br>Fromage<br>Fruit            | Velouté de courgettes<br>Poisson, purée de carottes<br>Fromage blanc | Salade<br>Lasagnes<br>Fromage<br>Fruit   |
| Du lundi 19 janvier au vendredi 23 janvier | Velouté de carottes<br>Couscous végétal<br>Yaourt                 | Betteraves<br>Sauté de bœuf, pâtes<br>Fruit                               | Salade au fromage<br>Omelette<br>Mousse au chocolat, petit gâteau | Soupe de brocolis<br>Parmentier de poisson, salade<br>Fruit          | Emincé de volaille, riz<br>Fromage<br>Fromage blanc                                |
| Du lundi 26 janvier au vendredi 30 janvier | Macédoine<br>Tarte aux légumes, salade<br>Fromage blanc           | Soupe de légumes<br>Paupiette de dinde, blé<br>Compote de pommes          | Pâté de pommes de terre, salade<br>Fromage<br>Fruit               | Poisson pané<br>Poêlée de légumes<br>Fromage<br>Fruit                | Bouillon aux vermicelles<br>Poule au pot, pommes de terre/carottes<br>Petit suisse |

*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'Abéille, « *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.