

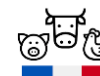


 = produit local

 = fait maison






























































































 = bio

 = repas sans viande



Viande bovine (bœuf et veau)
d'origine France

MENUS NOVEMBRE 2023

Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Vermicelle au bouillon de poule  Beignets de poisson, citron  Pâtes semi-complètes à la catalane  Kiwi  	Rillettes de canard et son croustou   Chili con carne   Flognarde aux pommes  	 Œuf cocotte à la tomate  Tortellini ricotta épinards  Banane  sauce chocolat 	Choufleur vinaigrette  Chipolata de veau   Ecrasé de pommes de terre   Fromage blanc  gelée de groseille  
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Velouté de butternut    Quiche lorraine  Mesclun de salades   Poire 	Betteraves fraîches râpées et lamelles de pommes    Chou farci, carottes   Yaourt à la vanille 	Brocoli au parmesan  Tarte aux courges de l'école   Boullgour  au lait de coco  Salade de fruits de saison 	Salade hollandaise (mâche, croûtons, mimolette)  Rôti de Porc (Label Rouge)   Ragoût de lentilles vertes   Rochers coco 
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Perles du Japon  Dos de colin poché  Coquillettes  à la crème  Clémentine 	Haricots verts vinaigrette  Sauté de veau Marengo   Carottes persillées   Semoule chocolat 	Choux Romanesco  Tortilla (p. de terre, oignons frits)   Mesclun de salades   4/4 à la pomme, sauce caramel beurre salé 	Roulé au fromage  Blanquette de dinde   Frites de patate douce   Poire
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 01
Potage St Germain aux croûtons  Sauté de porc au curry   Riz  de Camargue  Fromage blanc  sucré  	Rillettes de sardine  Lasagne bolognaise   Salade de mâche  kiwi 	Brucheta tomate mozarella  Tarte aux légumes de saison   Oeuf au lait sauce caramel 	Rosette beurre cornichon  Filet d'esturgeon poêlé   Brocolis béchamel  Pana cotta au coulis de fruits rouges 

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement des producteurs.

Afin de limiter les déchets plastiques, les yaourts et fromages blancs sont achetés en seau et conditionnés à la cantine en verrine.

LES PRODUCTEURS LOCAUX du MOIS

Christian Deljarrat – St Amand de Coly / Christian
Gaussinel – St Geniès / Dominique Pergola – Montignac /
Manger Bio Périgord / Volailles Dumas – Aubas /
Pisciculture des eaux de l'Inval – Borrèze / La vache va
Bio – Montignac / Ferme Roulland - Montignac / Les
Jardins de Coly – Coly / Le Troisième Lieu - Coly

1, 2, 3... Coloriez !

