
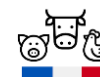
 = produit local

 = fait maison




































































 = bio

 = repas sans viande



Viande bovine (bœuf et veau)
d'origine France

MENUS FÉVRIER 2024

Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 01	Vendredi 02
Velouté « Délicata »   Filet d'esturgeon poêlé   Riz long semi-complet  Fromage Poire Comice	Salade Coleslow (carottes, céleri)   Poulet rôti au four   Tajine de légumes  Yaourt vanille 	Feuilleté au fromage  Tortilla (oignons, p.de terre, œufs)   Mesclun de salades  Banane 	Betteraves rouges râpées   Poisson du jour, citron  Ragoût de légumes de saison   Crêpe au sucre de canne  
Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Pâtes perles à la tomate  Emincé de volaille au cidre   Boulgour  Semoule  au chocolat 	Rillettes de sardine  Gâteau de pommes de terre (oignons, chair à saucisse)   Mesclun de salades  Banane 	Carottes râpées à l'orange   Tarte biscayenne  Salade  Yaourt  au sucre  	Feuilleté à l'emmental  Saucisse de Toulouse   Purée pois cassés   Pomme 
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Bouillon de bœuf alphabet  Parmentier de poisson  Salade de mâche  Fromage blanc coulis de fruits rouges 	Betteraves rouges râpées vinaigrette  Sauté de bœuf   Semoule méditerranéenne  Pot de crème au caramel 	Romanesco en salade  4/4 de lentilles  au curcuma  Mesclun de salades  Biscuit roulé, confiture abricot 	Chou chinois, raisins secs, croûtons, noix de chez nous   Chipolatas de veau (Label Rouge)   Ragoût de haricots blancs   Chocolat liégeois

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

Grégory Gauthier – St Amand de Coly / Christian Gaussinel – St Geniès / Dominique Pergola – Montignac // Volailles Dumas – Aubas / Pisciculture des eaux de l'Inval – Borrèze / La vache va Bio – Montignac / Ferme La Brunie – Ste Nathalie / Ferme Garrigou – La Chapelle Aubareil / Le 3^{ème} Lieu – Coly l'Ô Sacré Pain – St-Crépin / La Tourte d'Antan – Montignac-Lascaux / Tourte de Peyrignac / Peyrignac

bonnes
VACANCES!

