

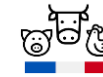
 = produit local

 = fait maison

































































 = bio

 = repas sans viande



Viande bovine (bœuf et veau)
d'origine France

MENUS MARS-AVRIL 2025

Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Vermicelle à la tomate  Croziflette (crozets de sarrazin, oignons crème, reblochon)  Salade de mâche  Banane 	Rillettes de sardine et son croustou  Parmentier de bœuf (Label Rouge)  Purée de patates douces  Kiwi 	Salade hollandaise (mimolette, croûtons)  Petit salé aux lentilles  Pomme 	Céleri frais râpé et sa mayonnaise  Tarte de truite aux épinards  Yaourt  à la vanille 
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Velouté Vichyssois  Pâtes  carbonara  Poire sauce chocolat 	Rillettes de canard  Poulet rôti  Choufleur béchamel  Pomme 	Carottes  râpées, vinaigrette orange  Ecrasé de pommes de terre au cabillaud  Mesclun de salades  Rochers coco congolais 	Romanesco, œuf dur vinaigrette  Lasagne au fromage  Salade de fruits 
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Râpé de betteraves et pommes  en salade  Sauté de bœuf à l'italienne  Pâtes  au beurre  Fromage Kiwi 	Rosette beurre cornichon Pain de thon à la provençale  Risotto crémeux  Yaourt aux fruits rouges 	Radis rouges au beurre Pizza del Lolo  Salade de saison  Pomme 	Concombre à la grecque  Rôti de porc (Label Rouge), sauce curry  Ragout de haricots blancs  Anita's cake 
Lundi 31	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
Pâté de campagne Dos d'esturgeon poêlés  Riz  cantonais  Fromage Banane 	Lentilles  en salade  Ravioles de légumes à la crème d'herbe  Fromage blanc  sucre 	Salade coleslaw  Axoa de veau (label rouge)  Petits pois paysanne  Flan pâtissier 	Salade béarnaise (croûtons, fromage de brebis)  Quiche lorraine  Mesclun de salades  Yaourt aux fruits rouges 

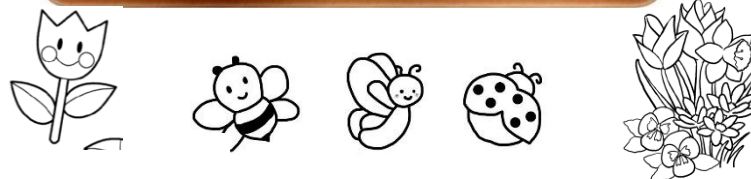
*Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement des producteurs.
Afin de limiter les déchets plastiques, les yaourts et fromages blancs sont achetés en seau et conditionnés à la cantine en vertine.*

Le 30 mars



LES PRODUCTEURS LOCAUX du MOIS

Christian Deljarrit – St Amand de Coly / Christian Gaussinel – St Geniès / La Ferme de La Brunie – Ste Nathalie / Dominique Pergola – Montignac / Ferme Garrigou – La Chap. Aubareil / Pisciculture des eaux de l'Inval – Borrèze / La Vache va Bio – Montignac-Lascaux – La Tourte d'Antan – Montignac-Lascaux / Ô Sacré Pain – St Crépin Carluçet / Pain de Peyrignac - Peyrignac



Le 20 mars

