

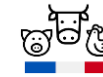
 = produit local

 = fait maison






































































 = bio

 = repas sans viande



Viande bovine (bœuf et veau)
d'origine France

MENUS MARS/AVRIL 2026

Lundi 30	Mardi 31	Jeudi 02	Vendredi 03
Chou chinois à la julienne de jambon  Quiche de la mer  Mesclun de salades  Riz  au lait  praliné	Carottes râpées à l'orange  Saucisse de Toulouse grillée   Frites   Verrine chocolat	Concombre  à la grecque  Omelette  à l'emmental  Mesclun de salades  Crumble  pomme 	Roulé au fromage  Sauté de dinde tandoori   Tajine de légumes  Clémentine 
<h1>VACANCES</h1>			
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Macédoine vinaigrette  Poisson du jour, citron  Semoule  parfumée  Flan  au chocolat 	Terrine de campagne   Sauté de bœuf provençal   Gratin de courgettes   Crème catalane  	Radis rouges au beurre  Tortilla (p. de terre, oignons, œufs )   Salade  Montecaö 	Taboulé   Nuggets de dinde   Haricots verts  persillés  Sundae vanille fraise
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 01 mai
Râpé de betteraves  et pommes   Paté  aux légumes de saison  Banane  sauce chocolat 	Mousse de canard et son croustou   Chili con carne (haricot:  Viande Label Rouge) Semoule fine caramel au lait    	Salade périgourdine (lardons, noix, canard, croûtons)  Quiche lorraine  Haricots beurre  Salade de fruits  	 

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 œufs, le sucre, la farine, le beurre, la crème, le pain et le lait utilisés sont bio

LES PRODUCTEURS LOCAUX du MOIS

Christian Gaussinel – St Geniès / Dominique Pergola – Montignac-Lascaux / La Ferme Roulland – Montignac-Lascaux / Les volailles Dumas – Aubas / Christian Deljarrit – Saint Amand de Coly / Les Copains d'abord – Montignac-Lascaux / Ô Sacré Pain – St Crépin Carluet

1, 2, 3 Coloriez !

JOYEUSES PÂQUES



le 28 mars

