

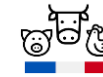
 = produit local

 = fait maison





















 = bio

 = repas sans viande



Viande bovine (bœuf et veau)  
d'origine France

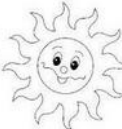
## MENUS JUIN/JUILLET 2026

Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 02	Vendredi 03
Rillettes de canard   Poulet rôti   Tajine de légumes  Sorbet fraise de chez nous 	Tomate mozzarella  4/4 de légumes de saison  Salade verte Crème catalane  	Salade de pâtes au jambon  Pizza del Lolo  Mesclun de salades  Salade de fruits de saison  	Melon en cocktail de fruits  Chipolata de veau (Label Rouge) aux herbes   P. de terre nouvelles   Glace

*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.*

# Bonnes Vacances



### LES PRODUCTEURS LOCAUX du MOIS

Dominique Pergola – Montignac-Lascaux / Ferme Garrigou – La Chapelle Aubareil / Les Choconoiseres – St Amand de Coly / Ferme Roulland – Montignac-Lascaux / Deljarit Christian – St Amand de Coly / Ô Sacré Pain - St Crépin Carluçet / Les copains d'abord – Montignac-Lascaux

## 1, 2, 3 Coloriez !

