= produit local = fait maison = bio = repas sans viande Viande bovine (bœuf et veau) d'origine France

MENUS NOVEMBRE 2026

Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Velouté de tomates au vermicelle Dos d'esturgeon poêlé Pâtes au beurre Kiwi	Terrine de campagne et cornichon Chili con carne (viande L. Rouge) Flognarde aux pommes	Œuf cocotte à la tomate Raviole de légumes Crème de banane sauce chocolat	Choufleur vinaigrette, sézame doré Chipolata de veau (Viande L. Rouge) Ecrasé de pommes de terre Fromage blanc, gelée de coings de Marie
Lundi 09	**Mardi 10**	**Jeudi 12**	**Vendredi 13**
Velouté de courges croûtons frits Quiche lorraine Mesclun de salades Poire	Rillettes de canard Tarte feuilletée thon, tomates, oignons Salade de mâche Yaourte vanille	Brocolis vinaigrette pourpre, lin doré Tortellini ricotta épinards, crème d'herbes Rocher noisette	Salade hollandaise (mâche, mimolette, croûtons) Echine de porc rôtie (Label Rouge) Ragoût de lentilles vertes Banane sauce chocolat
Lundi 16	**Mardi 17**	**Jeudi 19**	**Vendredi 20**
Crème de butternut Blanquette de poisson Pâtes beurre d'algues Clémentine	Croûtes façon Tapaz Ragoût de veau Marengo Carottes Vichy Semoule au chocolat	Chou romanesco vinaigrette Tortilla (p.de terre, oignons frits, persil) Mesclun de salades 4/4 aux pommes sauce caramel	Roulé au fromage Sauté de dinde, sauce cacahuette Frites de patates douces Banane
Lundi 23	**Mardi 24**	**Jeudi 26**	**Vendredi 27**
Velouté de potimarron croûtons frits Sauté de porc au curry Riz de Camargue Yaourt fruits rouges	Rillettes de sardine Lasagnes à la bolognaise Salade Fromage Kiwi	Haricots verts vinaigrette Pizza del Lolo Salade Œuf au lait, sauce caramel	Rosette beurre Steak de truite poêlé Risotto aux topinambours Pana cotta à la gelée de pommes

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 Deljarrit – *St Amand de Coly* / Christian Gaussinel – *St Geniès* / La Ferme de La Brunie – *Ste Nathalène* / Dominique Pergola – *Montignac* / Pisciculture des eaux de l'Inval – *Borrèze* / Volailles Dumas – *Montignac-Lascaux* / Ferme Roulland – *Montignac-Lascaux* / Gregory Gauthier – *Coly St Amand*
Pain : Pain de Peyrignac, Les Copains d'Abord à Montignac-Lascaux et Ô Sacré Pain – St Crépin Carlucet