

 = produit local

 = fait maison

 = bio

 = repas sans viande



Viande bovine (bœuf et veau)
d'origine France

MENUS JUIN 2024

| Lundi 03 | Mardi 04 | Jeudi 06 | Vendredi 07 |
|--|--|--|--|
| Betteraves râpées et pommes   Sauté de bœuf façon couscous   Semoule méditerranéenne  Crème chocolat  | Salade mexicaine (avocat, maïs, haricots rouges)  Saucisse de Toulouse grillée   Lentilles corail  Fraises au sucre  | Œuf dur ciboulette  Tortellini ricotta épinards  Salade de saison   Biscuit roulé à l'abricot  | Melon Boulettes de viande (Label Rouge)   sauce italienne Frites   Verrines de fromage blanc    |
| Lundi 10 | Mardi 18 | Jeudi 13 | Vendredi 14 |
| Concombre bulgare  Beignets de calamars  Carottes nouvelles   Poire cuite sauce chocolat  | Rillettes de sardine et son croustou  Salade piémontaise (P.de terre, mayonnaise, jambon, cornichons)   Crème brûlée (thé à la menthe)  | Cocktail de melon et pastèque  Poêlée de pâtes  aux légumes de saison  Sundae fraise vanille | Salade italienne (parmesan, serrano, croûtons)  Chipolatas de veau (Label Rouge)   grillées P.de terre nouvelles persillées   Anita's cake  |
| Lundi 17 | Jeudi 20 | Vendredi 21 | |
| Haricots verts en salade  Dos d'esturgeons poêlés   Pâtes  au pesto  Verrines à la vanille   | Pâté de campagne Pizza del Lolo  Mescluns de salades  Yaourt à la fraise | Melon Brochettes de dinde grillées   Petits pois paysanne  Fraise Chantilly  | |
| Lundi 24 | Mardi 25 | Jeudi 27 | Vendredi 28 |
| Cocktail de tomates au basilic  Fish and chips  Riz  pilaf  Sundae vanille caramel | Houmous sur sa tartine (pois chiche ) Chili con carne (haricots rouges )  (viande Label Rouge)  Yaourt  sucré | Melon Quiche au fromage  Salade de lentilles   Nectarine | Salade de perles au thon  Nuggets de volaille   Haricots beurre persillés  Flaunarde aux 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.



Un peu de patience l'été arrive

LES PRODUCTEURS LOCAUX du MOIS

Christian Deljarrit – St Amand de Coly / Christian Gaussinel – St Geniès / La vache à Bio – Montignac / Dominique Pergola – Montignac / Volailles DUMAS – Aubas / Pisciculture des eaux de l'Inval – Borrèze / Ferme Labrunie – Ste Nathalie / Pain – Peyrignac / Ô Sacré Pain – St Crépin Carluet / La Tourte d'Antan – Montignac-Lascaux

