
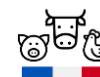
 = produit local

 = fait maison































































































 = bio

 = repas sans viande



Viande bovine (bœuf et veau)
d'origine France

MENUS SEPTEMBRE 2024

Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Cocktail de tomates   Saucisse de Toulouse  Frites   Mars glacé	Betteraves rouges râpées et pommes    Tarte fromage brocolis   Mesclun de salades   Semoule au caramel 	Melon Fish and chips  Haricots verts persillés  Fromage blanc  au sucre  Glace	Rillettes de thon et son croustou  Brochette de dinde grillée   Pâtes  à la provençale  Fromage Fruit de saison
Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Pâté de campagne, cornichon  Sauté de bœuf à la camarguaise   Carottes Vichy    Fromage Fruit de saison	Tomates au basilic   Pâtes  carbonara  Salade verte   Yaourt aux fruits rouges 	Choufleur vinaigrette  Cake de légumes de saison   Mesclun de salades   Glace  à la vanille, sauce caramel  	Salade vigneronne (raisins, noix de chez nous, bleu d'Auvergne)   Parmentier de truites   Banane  sauce chocolat 
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 20	Vendredi 21
Chou romanesco en salade  Dos de colin poché au lait d'algues  Riz de Camargue   Fromage blanc battu  	Salade hollandaise (mimolette, chou chinois, croûtons)   Flamiche aux poireaux   Semoule  à la vanille 	Concombre vinaigrette  Saucisse de veau (Label Rouge)   Poêlée de légumes de saison   Fondant au chocolat, cœur coulant 	Salade haricots verts, dés de jambon  Poulet rôti massala  Semoule méditerranéenne  Yaourt au coulis de fruits rouges 
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Velouté de potimarron    et ses croûtons Petit salé   et lentilles  Crème brûlée à la banane 	Rillettes de canards sur sa tartine   Nuggets de dinde panko   Petits pois paysanne   Fromage Raisins	Céleri frais râpé et sa mayo   Tortellini ricotta épinards  Glace  au chocolat	Carottes  râpées à l'orange   Dos de saumon frais grillés  Gratin de brocolis à la béchamel  Pomme 

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 Deljarrat – St Amand de Coly / Christian Gausseinel – St Geniès / La Ferme de La Brunie – Ste Nathalie / Dominique Pergola – Montignac / Pisciculture des eaux de l'Inval – Borrèze / Garriguou – La Chapelle Aubareil / La Vache va Bio – Montignac / Les jardins de Coly – Coly / Volailles Dumas – Montignac-Lascaux / 3^{ème} Lieu – Coly / Ferme Roulland – Montignac-Lascaux
Pain : Tourte de Peyrignac, la Tourte d'Antan à Montignac-Lascaux et Ô Sacré Pain – St Crépin Carluçet