

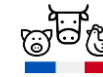
 = produit local

 = fait maison































































































 = bio

 = repas sans viande



Viande bovine (bœuf et veau)
d'origine France

MENUS NOVEMBRE 2024

Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Vermicelle au bouillon de poule  Beignets de colin, épinards  Pâtes  à la catalane  Fromage Kiwi  	Rillettes de canard et son croustou   Chili con carne   Flognarde aux pommes   	 Œuf cocotte à la tomate  Tortellini ricotta épinards  Banane  sauce chocolat 	Choufleur vinaigrette  Chipolata de veau   Ecrasé de pommes de terre   Fromage blanc  gelée de groseille  
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
	Velouté de butternut   Quiche lorraine  Mesclun de salades   Poire 	Betteraves fraîches râpées et lamelles de pommes    Saucisse de veau (Label Rouge)   Carottes Vichy   Yaourt à la vanille 	Salade hollandaise (mâche, croûtons, mimolette)   Rôti de porc échine (Label Rouge)   Ragoût de lentilles vertes   Rochers coco 
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Bouillon de pâtes perles  Dos de colin poché aux algues  Coquillettes  à la crème  Clémentine 	Haricots verts vinaigrette  Sauté de veau Marengo   Carottes persillées   Semoule chocolat 	Choux Romanesco  Tortilla (p. de terre, oignons frits)   Mesclun de salades   4/4 à la pomme  , sauce caramel beurre salé 	Feuilleté au fromage  Blanquette de dinde   Frites de patate douce    Poire
Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Potage St Germain aux croûtons  Sauté de porc au curry   Riz  de Camargue  Fromage blanc  sucré  	Rillettes de sardine  Lasagne bolognaise   Salade de mâche  kiwi 	Brucheta tomate mozarella  Tarte aux légumes de saison   Oeuf au lait sauce caramel 	Rosette beurre cornichon  Filet d'esturgeon poêlé   Brocolis béchamel  Pana cotta au coulis de fruits rouges 

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 verre.

LES PRODUCTEURS LOCAUX du MOIS

Christian Deljarrat – St Amand de Coly / Christian
Gaussinel – St Genès / Dominique Pergola – Montignac-
Lascaux / Pisciculture des eaux de l'Inval – Borrèze / La
vache va Bio – Montignac / Ferme Roulland - Montignac
/ Les Jardins de Coly – Coly / La Tourte d'Antan –
Montignac-Lascaux / Le pain de Peyrignac / Ô Sacré Pain
– St Crépin Carluçet

1, 2, 3... Coloriez !

