

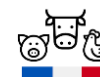
 = produit local

 = fait maison








































































 = bio

 = repas sans viande



Viande bovine (bœuf et veau)
d'origine France

MENUS FÉVRIER 2025

Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Velouté Dubary  Sauté de boeuf   Riz  de Camargue  Fromage Poire 	Salade Coleslaw (carottes, céleri)   Poulet rôti   Tajine de légumes   Yaourt vanille  	Feuilleté au fromage  Tortilla (oignons, p.de terre, œufs)   Mesclun de salades  Banane 	Betteraves rouges râpées   Poisson du jour, citron  Ragoût de légumes de saison   Crêpe  au sucre de canne  
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Pâtes perles à la tomate  Emincé de volaille tandoori   Boulgour  Semoule  au chocolat 	Rillettes de sardine  Gâteau de pommes de terre (oignons, chair à saucisse)   Mesclun de salades  Crème de banane  vanillée	Carottes râpées à l'orange   Tarte biscayenne  Salade  Yaourt  au sucre  	Feuilleté à l'emmental  Saucisse de Toulouse (Label Rouge)   Purée pois cassés   Pomme 
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Bouillon de bœuf alphabet  Parmentier de poisson  Salade de mâche  Fromage blanc coulis de fruits rouges 	Terrine de campagne et cornichons Sauté de bœuf   Semoule méditerranéenne  Pot de crème au caramel 	Romanesco en salade  4/4 de lentilles  au curcuma  Mesclun de salades  Biscuit roulé, confiture abricot 	Chou chinois, copeaux parmesan, Jambon serrano   Chipolatas de veau (Label Rouge)   Riz  basmati  Chocolat liégeois 

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 / Christian Gaussinel – St Geniès /
Dominique Pergola – Montignac // Volailles Dumas – Aubas /
La vache va Bio – Montignac / Ferme La Brunie – Ste Nathalie /
Ferme Garrigou – La Chapelle Aubareil / Ô Sacré Pain – St-
Crépin / La Tourte d'Antan – Montignac-Lascaux / Tourte de
Peyrignac / Peyrignac

bonnes
VACANCES!

La chandeleur

N'oubliez pas, c'est bientôt la chandeleur
L'hiver s'apaisera ou prendra rigueur
Courez toutes et tous à vos fourneaux
Ne la ratez pas, la crêpe est un cadeau !
Cachez dans votre main un rond Louis d'or
Et vous serez protégés des coups du sort
Car toutes richesses et la prospérité
Vous seront acquis tout au long de l'année.
Mais, prenez garde en la faisant sauter
Elle pourrait bien vous tomber sur le nez !

