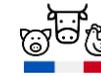


 = produit local

 = fait maison

 = bio

 = repas sans viande



Viande bovine (bœuf et veau)
d'origine France

MENUS JANVIER 2025

Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Vermicelle à la tomate   Beignets de poisson au citron   Poêlée de légumes de saison  Crème catalane vanille 	Pâté de campagne sur sa tartine   bœuf sauce bolognaise (Viande Label Rouge)   Riz Basmati  Semoule au chocolat 	Betteraves rouges aux pommes    Tortellinis ricotta épinards  Banane 	Radis rouges au beurre Sauté de volaille au cidre   Haricots verts persillés  Galette des rois ou des reines ??? 
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Velouté de potiron    Omelette à l'emmental  Salade de mâche  Poire  cuite sauce chocolat 	Rillettes de thon  Nuggets de dinde   Purée de patates douces   Fromage kiwi 	Salade auvergnate (lardons Cantal croûtons)   Dos de cabillaud poché  Julienne de légumes de saison   Biscuit roulé à la confiture 	Romanesco vinaigrette  Tartiflette  Mesclun de salades   Fromage blanc battu  sucre  
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Bouillon de poule alphabet  Sauté de bœuf à l'italienne   Semoule  à la provençale  Banane 	Croûte au fromage  Pané de hoki au citron  Carottes Vichy   Yaourt aux fruits rouges  	Radis noirs sur pain beurré   Cake de légumes de saison   Mesclun de salades  Clémentine 	Rillettes de canards   Rôti de porc (Label Rouge) au curry   Ragoût de haricots blancs   Crumble aux pommes  
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
Crème vichyssoise   Dos d'esturgeons poêlés   Riz  de Camargue (cantonnais)  Fromage Poire Comice 	Salade coleslaw (carottes, céleris)   Paëlla au poulet   Pot de crème Tagada 	Œufs durs vinaigrette  Tartiflette (pommes de terre, oignons, fromage de Savoie)   Salade de fruits de saison 	Feuilleté au fromage  Chipolata de veau (Label Rouge)   Duo de haricots secs   Kiwi 

*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 Deljarrit – St Amand de Coly / Christian Gaussinel – St Genès / Dominique Pergola – Montignac-Lascaux / Volailles Dumas – Aubas / Pisciculture des eaux de l'Inval – Borrèze / La vache va Bio – Montignac-Lascaux / Ferme La Brunie – Ste Nathalie / Les Jardins de Coly – Coly / La Ferme Roulland – Montignac-Lascaux / Ô Sacré Pain – St Crépin / Le Pain de Peyrignac – Peyrignac / La Tourte d'Anton – Montignac-Lascaux

