

Menus avril 2024

Chaque mois un menu à thème

Bleu = tous les produits en conserve et congelés

Noir = tous les produits frais et préparation Nadine

Vert = produits Bio

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>Lundi 1</p> <p>Lundi de Pâques</p> | <p>Mardi 2</p> <p>Menu à thème</p> <p>Dés d'avocats Côtes d'agneau grillées Flageolets aux petits oignons Mini-pavé d'Affinois Fouace Fruits au sirop</p> | <p>Jeudi 4</p> <p>Jambon blanc beurre Poisson pané citron Haricots verts persillés Yaourt nature Fruits de saison</p> | <p>Vendredi 5</p> <p><i>Menu alternatif</i></p> <p>Potage étoilé Bio Carré de seitan Bio Carottes Vichy Bio Fromage blanc Pommes au four</p> |
| <p>Lundi 22</p> <p><i>Menu alternatif</i></p> <p>Tomates Bio et mozzarella Omelette nature Petits pois carottes Dessert végétal Fruits de saison</p> | <p>Mardi 23</p> <p>Velouté de légumes Blanquette de veau Riz créole Emmental Bio Kiwi Bio</p> | <p>Jeudi 25</p> <p>Salade verte et dés de fromage Steak haché façon bouchère Frites Compote de pommes Bio Petits sablés</p> | <p>Vendredi 26</p> <p>Rillettes de canard et cornichons Galopin de saumon Jardinière de légumes Cantal Crème dessert noix de coco</p> |
| <p>Lundi 29</p> <p>Feuilleté de la mer Escalopes de poulet au jus Beignets de salsifis Camembert Bio Banane Bio</p> | <p>Mardi 30</p> <p>Cœurs de palmier en vinaigrette Spaghettis à la bolognaise maison Crème anglaise Biscuits secs</p> | <p>Jeudi 2</p> <p><i>Menu alternatif</i></p> <p>Quiche aux épinards Galette de soja Poêlée de légumes saveur des Indes Vache-qui-rit Bio Clémentine</p> | <p>Vendredi 3</p> <p>Betteraves à la moutarde à l'ancienne Bio Filet de merlu sauce oseille Semoule parfumée Petits suisses Fruits de saison</p> |

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de difficultés d'approvisionnement, merci de votre compréhension.

Le restaurant scolaire de Cardaillac se fournit principalement dans le Lot et les départements voisins afin de proposer à vos enfants des produits de la meilleure qualité possible auprès de :

- La viande et la charcuterie : Fermes de Figeac
- Pain et certaines pâtisseries : boulangerie de Cardaillac
- Légumes et fruits + bio + autres produits : épicerie de Cardaillac
- Produits frais, bio, laitages, surgelés, épicerie : Société Sysco



Validation des menus par Stéphane Bessac, diététicien nutritionniste.