

OCTOBRE 2026

* Chaque mois un menu à thème

Bleu = tous les produits en conserve et congelés

Noir = tous les produits frais et préparation

Vert = produits Bio

Menus cuisinés par Nadine et Jordan pour les menus alternatifs du Jeudi.

Lundi 28 Septembre	Mardi 29 Septembre	Jeudi 1 Menu alternatif Menu Indien Raïta Bio Dahl de lentilles corail, riz Bio Petit suisse nature Bio Halva Bio	Vendredi 3 Saucisson à l'ail et cornichons Sauté de dinde au jus Carottes sautées Bio Yaourt nature Poire Bio
Lundi 5 Croque- monsieur Chipolatas aux herbes Poêlée campagnarde Petit suisse nature Framboises	Mardi 6 Salade composée Wing de poulet à la Jamaïcaine Cube de pommes de terre épicé Vache qui rit Bio Fruits au sirop	Jeudi 8 Menu Alternatif Soupe de légumes Bio Curry de légumes d'automne & boulgour Bio Fromage Bio Raisin Bio	Vendredi 9 Salade de betteraves à l'échalote Bio Colin d'Alaska sauce beurre blanc Semoule parfumée Brie Éclairs au café
Lundi 12 Menu « semaine du Goût » Salade d'agrumes Boudin aux pommes Riz au safran Fromage blanc et gelée de coing Dessert Pomme/Myrtilles	Mardi 13 Velouté de Légumes et croûtons Bio Dos de Cabillaud Sauce oseille Coquillettes gratinées Tomme noire Kiwi Bio	Jeudi 15 Menu Alternatif Salade d'endives, pommes & feta Bio Hachis parmentier aux PDT Bio Yaourt Bio Tarte aux pommes Bio	Vendredi 16 Pâté de campagne Rôti de dindonneau au jus Poêlée de légumes et champignons Liégeois café Fruits de saison Bio

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 ses départements voisins afin de proposer à vos enfants des produits de qualité auprès de :

- La viande et la charcuterie : Fermes de Figeac
- Pain et certaines pâtisseries : Boulangerie de Cardaillac
- Légumes et Fruits, le BIO et les autres Produits : Épicerie de Cardaillac
- Produits frais, Bio, laitages, surgelés, épicerie : Société Sysco
- Tempeh et miso : Fermenterie Keala



Validation des menus par Stéphane Bessac, diététicien nutritionniste.