

Menu cantine du 02 février au 27 février

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
Du lundi 02 février au vendredi 6 février	Salade composée au fromage Boulettes de bœuf, sauce tomate et basilic, gnocchis Crème dessert vanille	Betteraves Poulet fermier, haricots verts* Crêpe	Soupe de butternut Escalope de dinde, légumes de saison Yaourt*	Poisson frais, purée de céleri et pommes de terre Fromage* Fruit*	Toast au fromage frais Spaghettis/lentilles Fruit*
Du lundi 09 février au vendredi 13 février	Crudités de saison Pizza au fromage Salade Compote de pomme	Rillettes Saucisse, petits pois et carottes Fromage blanc* et fruit frais*	Soupe de lentilles Bœuf bourguignon, pâtes Fromage*	Salades de pâtes au fromage Poisson meunière, fondue de poireaux, pommes de terre Fruit*	Velouté Dubarry Jambon blanc, purée de pois cassé Yaourt*
Du lundi 16 février au vendredi 20 février	Emincé de volaille curry Duo de carottes Fromage* Fruits au sirop	Couscous végétarien semoule Fromage* Tarte aux pruneaux	Œuf mimosa Jambon braisé, poêlée de légumes de saison Fruit *	Chèvre chaud Brandade de poisson, salade Yaourt*	Blanquette de veau et riz Fromage* Brownie
Du lundi 23 février au vendredi 27 février	Carottes râpées Poulet chasseur, lentilles Yaourt*	Soupe de légumes Rôti de bœuf, légumes de saison Fromage*	Escalope de dinde, légumes de saison Fromage* Compote	Salade de riz et fromage Poisson frais, haricots verts* Fruit*	Pâtes à la crème et aux champignons, salade Fromage* Fruit*

Tous les plats sont faits maison par Pascal et Valérie

Une partie des produits laitiers provient de Ladignac le Long, « Maison Maris »



Le pain provient de la boulangerie de Solignac

Les poulets entiers proviennent de la ferme de Chantecaille à Eyjeaux



Les pommes, compotes de pommes et certains légumes proviennent de la Roche L'Abéille, « Famille Teulet »



Les fruits et légumes frais proviennent du « Jardin d'Océane »



Les œufs proviennent de la ferme « Courgette et poulette » à Glanges

*programme de l'Union européenne à destination des écoles pour promouvoir des habitudes alimentaires

..Afin d'éviter le gaspillage alimentaire, des modifications peuvent être apportées au menu à la dernière minute, en fonction des variations d'effectifs, pour des raisons d'approvisionnement, ou des problèmes techniques.