

Menu cantine du 20 octobre au 31 octobre

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
Du lundi 20 octobre au vendredi 24 octobre	Coleslaw Pizza au fromage Salade Yaourt*	Rillettes de thon Emincé de bœuf, haricots verts Compote	Rôti de dinde, gratin de pommes de terre Fromage* Fruit*	Céleri rémoulade Cordon bleu, carottes Brownie	Poisson, riz Fromage* Flan chocolat blanc
Du lundi 27 octobre au vendredi 31 octobre	Betteraves aux pommes Spaghettis, lentilles Fromage* Yaourt*	Maquereaux à la tomate Chipolatas, potatoes Fromage*	Brochette de dinde, haricots verts Fromage* Fruit*	Crudités de saison Poisson, riz Fromage blanc*	Soupe citrouille Aiguillettes de poulet, poêlée de butternut Clémentine*

*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.

Tous les plats sont faits maison par Pascal et Valérie

Une partie des produits laitiers provient de Ladjignac le Long, « Maison Mavis »

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'Obeille, « Famille Teulet »

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

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