

Menu cantine du 4 août au 29 août

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
Du lundi 4 août au vendredi 8 août	Salade et fromage Pâtes et lentilles Yaourt*	Crudités Poulet rôti, semoule Glace	Pastèque Jambon braisé, gratin de courgettes Gâteau au chocolat	Salade de tomates Poisson, riz Yaourt*	Pilons de poulet marinés, haricots verts Fromage* Fruit*
Du lundi 11 août au vendredi 15 août	Boulettes de bœuf, blé Fromage* Fruit*	Pique-nique	Melon Omelette, pommes de terre Fromage blanc*	Crudités Sauté de bœuf, carottes vichy Yaourt*	Férié
Du lundi 18 août au vendredi 22 août	Pastèque Mix céréales cuisinés Fromage blanc* Fruit*	Pique-nique	Concombre Sauté de volaille au curry, frites Petits suisses	Poisson pané, poêlée de légumes Fromage* Tarte aux fruits	Saucisses de Toulouse, boulgour sauce tomates et petits légumes Fromage* Glace
Du lundi 25 août au vendredi 29 août	Salade de lentilles Quiche au fromage, salade Abricots	Pique-nique	Melon Steak haché, flageolets Yaourt*	Tomates mozzarella Poisson, riz Compote de pommes	Fermeture de l'ALSH

Tous les plats sont faits maison par Pascal et Valérie

Une partie des produits laitiers provient de Ladjignac 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'Abbeille, « 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.