

# MENUS JUIN 2021



	<b>MARDI 01</b> Tomates en salade Ragoût d'agneau ( <i>local</i> ) Semoule ( <i>bio</i> ) Yaourt vanille ( <i>local</i> )	<b>JEUDI 03</b> Salade de riz ( <i>bio</i> ) Lapin Haricots beurre ( <i>bio</i> ) Fromage ( <i>bio</i> )	<b> VENDREDI 04</b> Friand fromage Filet de lieu ( <i>frais</i> ) Carottes vichy ( <i>bio</i> ) Fruit ( <i>bio</i> )
<b>LUNDI 07</b> Salade verte/dés fromage ( <i>bio</i> ) Omelette oignons/P. de Terre ( <i>bio</i> ) Péchalou nature ( <i>bio</i> ) Compote ( <i>bio</i> )	<b>MARDI 08</b> Saucisson / radis beurre ( <i>bio</i> ) Steak haché ( <i>bio</i> ) Petits pois/carottes Crème caramel ( <i>bio</i> )	<b>JEUDI 10</b> Betteraves/pommes ( <i>bio</i> ) Rôti de dinde Purée ( <i>bio</i> ) Fruit	<b> VENDREDI 11</b> Salade coleslaw ( <i>bio</i> ) Filet de julienne ( <i>frais</i> ) Epinards béchamel ( <i>bio</i> ) Cake pépites chocolat
<b>LUNDI 14</b> Tomates/cœur de palmier/cœuf dur ( <i>bio</i> ) Gratin de pâtes ( <i>bio</i> ) Fromage blanc ( <i>local</i> )	<b>MARDI 15</b> Salade composée ( <i>bio</i> ) Rôti de porc ( <i>local</i> ) Chou fleur/brocolis ( <i>bio</i> ) Glaces	<b>JEUDI 17</b> Concombre crème et ciboulette Escalope de dinde panée Lentilles ( <i>bio</i> ) Fruit ( <i>bio</i> )	<b> VENDREDI 18</b> Salade du barry Filet de merlan ( <i>frais</i> ) Haricots verts ( <i>bio</i> ) Yaourt fraise ( <i>local</i> )
<b>LUNDI 21</b> Betteraves/pommes ( <i>bio</i> ) Tarte aux poireaux ( <i>bio</i> ) Fromage ( <i>bio</i> ) Fruit	<b>MARDI 22</b> Salade verte ( <i>bio</i> ) Croque monsieur Compote ( <i>bio</i> ) Biscuit	<b>JEUDI 24</b> Pâté de campagne Sauté de dinde Gratin de courgettes ( <i>bio</i> ) Salade de fruits cuits et crus	<b> VENDREDI 25</b> Chou blanc/comté ( <i>bio</i> ) Filet meunière ( <i>frais</i> ) Pâtes ( <i>bio</i> ) Yaourt aromatisé ( <i>local</i> )
<b>LUNDI 28</b> Salade/maïs ( <i>bio</i> ) Omelette au fromage ( <i>bio</i> ) Fraises chantilly/biscuit	<b>MARDI 29</b> Carottes râpées ( <i>bio</i> ) Chipolatas ( <i>local</i> ) Riz aux petits légumes ( <i>bio</i> ) Crème vanille ( <i>bio</i> )		



Nous apportons une attention particulière à élaborer les plats proposés à vos enfants avec des produits locaux issus de l'agriculture raisonnée ou biologique. Les plats sont fabriqués sur place par nos deux cuisinières qui se fournissent essentiellement chez "Richard BORDES" (boucherie), "Le Pain de Proissans" (boulangerie), la poissonnerie "MIORI" à Sarlat, l'entreprise "PELLEGRIS" aux Farges, "Mangeons Bio Périgord" (épicerie et divers), "Céline CHOQUEL" (primeur bio à Proissans), "Les Jardins de Malevergne" Saint Vincent Le Paluel, "Péchalou Bio" et "la Ferme de la Brunie" en crèmerie.

Le menu du lundi sera "végétarien"