



MENUS MAI 2021



Lundi 03	MARDI 04	JEUDI 06	VENDREDI 07
Betteraves/maïs (bio) Tarte champignons/poireaux (bio) Yaourt framboise (bio) Fruit (bio)	Salade lentilles/émincé jambon fumé (bio) Moussaka (bio & local) Fromage brebis (bio) Fruit	Chou fleur en salade/dés de crudités(bio) Escalope de dinde (local) Purée (bio) Yaourt vanille (local)	Taboulé printanier Filet de merlan (frais) Epinards béchamel (bio) Compote (bio) Biscuit
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
Salade verte/oëuf dur (bio) Gratin dauphinois (bio) Fromage (bio) Fruit (bio)	Macédoine/avocat Blanquette de veau (local) Riz (bio) Mousse chocolat	Ascension	Pont ascension
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
Mâche (bio) Lasagnes aux légumes (bio) Yaourt abricot (local) Fruit (bio)	Carottes râpées (bio) Chipolatas (local) Haricots verts (bio) Fromage (bio)	Crêpe jambon/fromage Sauté de dinde Purée pois cassés (bio) Fraises au sucre (local)	Chou blanc/comté (bio) Filet d'églefin (frais) Pâtes (bio) Fromage blanc (local)
LUNDI 24	MARDI 25	JEUDI 27	VENDREDI 28
Pentecôte	Salade composée (bio) Omelette fromage (bio) Péchalou (bio) Fruit	Radis/beurre (bio) Poulet fermier Frites (bio) Glaces	Concombres (bio) Filet meunière (frais) Gratin de courgettes (bio) Gâteau chocolat (maison)
LUNDI 31			
Salade verte (bio) Quiche légumes de saison (bio) Fromage (bio) Compote (bio)			



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.

e menu du lundi sera "végétarien"