

MENUS SEPTEMBRE

Restaurant scolaire du Buisson de Cadouin

2025	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Sem36</u> 01/09 - 05/09	Pastèque tranchée Boulettes bœuf aux herbes Sauce tomates/légumes Spaghettis 1/2complet Coupe glace vanille	Taboulé aux légumes* Tortilla/pdt/fromage Salade verte/mélange graines Salade de fruits jaunes/rouges	Tomates anciennes Roti de porc Purée Lentilles corail Yaourt brassé/vanille Biscuit au choix	Rillettes Paysanne Médailon de colin/citron Gratin dauphinois/courgettes Fromage cantal Fruit – nectarine/abricot
<u>Sem37</u> 08/09 - 12/09	Salade tomates cerise/maïs Rôti de bœuf Pâte au jus Fromage au choix Sorbet citron-fruites rouges	ANTI GASPI Melon Tomate farcie crumble millet* Riz pilaf Crème chocolat*	Betteraves/pommes/sésames Brandade de cabillaud Salade verte Gâteau choco/amande/noisette	Crudités de saison* Blanquette de veau et ses garnitures* Fromage blanc/canne
<u>Sem38</u> 15/09 - 19/05	Tomates/concombres Poulet au curry Blé/quinoa/boullgour Yaourt aux fruits/ granola	Salade composée Quiche légumes saison et Fromage de chèvre Pudding chia* framboises	Carottes râpées/graines courge Lasagne à la viande Salade de fraises Chantilly maison	Salade crudités/ pois chiche Julienne poisson /curry/coco* légumes/pommes terre Cornet de glace vanille
<u>Sem39</u> 22/09 - 26/09	Pastèque tranchée Poulet fermier Frites maison Yaourt chocolat/caramel	Salade pâtes aux légumes* Filet de Colin citron Flan de courgettes/sésame Fruit - Pêche plate	Concombres/ciboulette/feta Sauté porc/carottes/oignons Semoule complète Cookie aux flocons d'avoine*	MENU ITALIEN Carpaccio tomates/Mozza Pizza cool* Salade Roquette Tiramisu maison

Les repas sont élaborés sur place et peuvent être modifiés en fonction des modalités d'approvisionnements



Le restaurant scolaire du BUISSON DE CADOUIN est engagé dans une démarche d'objectif 80 % fait maison, 80 % bio et majoritairement local. Nos légumes sont majoritairement produits par Au Prés de mon Arbre à Paleyrac et Le Magasin des Producteurs Au Buisson de Cadouin, Péchalou à St Cyprien pour les laitages bio.. Nous travaillons avec la plateforme Manger Bio Périgord pour l'épicerie, laitage, viandes, fruits et légumes. Le veau et le bœuf viennent de la Ferme Les Jaques à Molière. Le poulet Mr Fauvel à Belvès et le porc Coudeyrat au Bugue.SYSCO pour le poisson et autre.