

MENUS OCTOBRE

Restaurant scolaire du Buisson de Cadouin

2025	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Sem40</u> 29/09 - 03/10	Duo fleurettes/sésame Paupiette veau/champignons Purée pois cassés/carottes Fromage-cantal Fruit- raisin	Assiette de crudités Bolo végétale* Spaghetti Yaourt aux fruits Graine de chia	Taboulé de légumes* Émincé bœuf garniture Légumes rôtis* Fromage au choix Fruit - Pomme	Betteraves/pommes/noix Poisson sauce citron/ciboule Mélange 4 céréales/épinards Crème Rapadura*
<u>Sem41</u> 06/10 - 10/10	Pâte Kasha* Emmental Poulet fermier Haricot vert/petit pois lard Compote pommes (maison)	Radis noir/beurre sarrasin* Steak haché Purée de légumes Fromage blanc/granola noix	Assiette de crudités Omelette pdt /sauce ketchup* Fromage frais Fruit - Banane	Salade de chou coleslaw* Filet de poisson frais Sauce crème citronnée Riz/quinoa pilaf Crumble pommes épicées*
SEMAINE DU GOUT du 13 au 17 « PLATS DU MONDE »				
<u>Sem42</u> 13/10 - 17/10	<u>ANGLETERRE</u> Salade verte Fish and chips - frites Sundae caramel ou Sundae fraise	<u>MEXIQUE</u> Salade mexicaine Chili con carne Riz vapeur Crème dessert chocolat*	<u>FRANCE</u> Salade de gésiers Parmentier de canard Fromage au choix Fruit de saison	<u>MAROC</u> Carottes râpées /courges Couscous de légumes Fromage blanc/kiwi Granola noix
	BONNES VACANCES			

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.