

## MENUS NOVEMBRE

### Restaurant scolaire du Buisson de Cadouin

2025	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Sem45</b> 03/11 - 07/11	Rémoulade céleri/carottes/graines Ragoût de pois cassés Chipolatas Crème chocolat*	Potage de légumes Lasagne légumes* Salade verte Yaourt aux fruits Granola avoine/fruits secs	Taboulé légumes Bœuf Bourguignon garniture Carotte Vichy Fromage coupe -Tome Fruit de saison	Salade composée Filet meunière Julienne de légumes Tarte Normande aux* Pommes et amandes
<b>Sem46</b> 10/11 - 14/11	Betteraves cuites/feta/sésames Rôti de Porc aux oignons Pâte au fromage crémeux Fruit – Pomme Chanteclerc	<b>Férialé</b>	Velouté poireaux/épinards Poulet fermier Légumes rôtis Yaourt chocolat/café (Péchalou)	<b>ANTI GASPI</b> Croqs légumes/mayo végétal Gratin Dauphinois égrené végétal parmesan Crème Rapadura*
<b>Sem47</b> 17/11 - 21/11	Assiette de crudités* Sauté poulet champignons Riz pilaf dés de légumes Salade de fruits	Velouté butternut/pdt douce Fritata de légumes* Salade verte/dés Mimolette Compote pommes maison Granola avoine/noix	Salade composée Steak haché Coquillettes Ketchup maison* Fromage blanc aux fruits	Endives au bleu/pomme/noix Brandade de morue Et son hachi de légumes Gâteau chocolat/citrouille*
<b>Sem48</b> 24/11 - 28/11	Assiette de crudités/emmental Blanquette de veau/garniture* Mélange 4 céréales Yaourt brassé (Péchalou)	Carottes râpées/dés mimolettes Pomme terre aux Algues* Maquereau à la moutarde Pomme four/éclats de noisettes	Salade de chou Coleslaw* Rôti de bœuf Gratin de chou-fleur/sésame Fruit de saison au choix	<b>MENU THAI</b> Salade chinoise Curry de légumes/pois chiches Riz cantonais Pudding de chia/coco*

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 Belvés et le porc Coudeyrat au Bugue. SYSCO pour le poisson et autre.