

MENUS JANVIER

Restaurant scolaire du Buisson de Cadouin

2026	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Sem02 05/01 - 09/01	Assiette Crudités/Sésames Chipolatas Ragout de lentilles vertes Carottes/lardons Fromage blanc/vanille	Salade composée Brocoli, fêta, tournesol Lasagne aux légumes* Yaourt aux fruits Aux graines de chia*	Velouté potimarron Blanquette veau/légumes* Riz vapeur Bûche de chèvre Fruit-Orange, Clémentine	Salade chou/carottes Graines sésame Pdt vapeur aux algues* Maquereau à la moutarde Galette des rois (local)
Sem03 12/01 - 16/01	Potage légumes Poulet Fermier Pâtes au jus Fromage coupe Fruits - kiwi, orange	Croq légumes-houmous* Omelette/pdt/oignons Crème chocolat* Granola aux noisettes et noix*	<u>ANTI GASPI</u> Salade composée/noix Boulettes à la viande* Sauce tomate aux légumes Frites maison Yaourt brassé vanille	Céleri/carottes rémoulade Poisson sauce citron Mélange 4 céréales/légumes gratinés au fromage Fruits - Banane, pomme
Sem04 19/01 - 23/01	Endives/bleu/noix Paupiette de veau Ragoût mongettes Compote de pommes	Salade verte/dés fromage Chakchouka (Sauce tomate/ œuf poché)* Pdt et patate douce vapeur Fruit au choix	Salade haricots verts/Fêta Curry de poulet garni Riz vapeur Tarte pommes «maison»	Betteraves/pommes/noix Parmentier de poisson Aux légumes/champignons Yaourt vanille/choco
Sem05 26/01 - 30/01	Vermicelle à la tomate Rôti de bœuf Pommes sarladaises Fruit - Kiwi/Clémentine	Semoule de légumes* Quiche légumes d'hivers Salade verte/huile de noix Crème rapadura*	Rillettes de canard-cornichon Filet merlu citron Gratin de chou-fleur Salade de fruits frais Granola aux flocons avoine*	MENU REUNIONNAIS Salade Créole Rougail (grammage réduit*) Bouillie quinoa* Flan noix de coco*

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



Le restaurant scolaire du BUISSON DE CADOVIN 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, viande, 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.

