

MENUS FEVRIER

Restaurant scolaire du Buisson de Cadouin

2026	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Sem06</u> 02/02 - 06/02	<p>Duo Fleurette /dés fourme A Huile de noix Rôti de porc Bio Purée pois cassé Fruit - pomme</p>	<p>Endives/pomme/bleu Gratin légumes* Quinoa et boulgour Crème Anglaise crémeuse* Cookie flocon avoine</p>	<p>Salade composée Emincés de bœuf Frites et ketchup maison* Yaourt brassé (Péchalou)</p>	<p>ANTI GASPI Salade crudité/sardine Parmentier viande/pois chiche* au fromage gratiné Compote de Pomme Granola noisettes</p>
<u>Sem09</u> 23/02 - 27/02	<p>Betteraves/pomme/noix Poulet Fermier Légumes rôtis au jus Yaourt choco/caramel (Péchalou)</p>	<p>Taboulé de légumes* Filet Meunière Carottes Vichy Fromage - Camembert Salade de fruit frais</p>	<p>Velouté butter/fromage frais Bœuf bourguignon/légumes Pates ¼ complètes Fruit au choix</p>	<p>Pizza cool Salade verte Fromage blanc Granola gourmand</p>

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, 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.