

MENUS MARS

Restaurant scolaire du Buisson de Cadouin

2026	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Sem10</u> 02/03 - 06/03	Salade composée/huile de noix Chipolatas Purée pois cassés Petits suisses/fruits Biscuit aux sésames	Semoule de légumes * Rôti de bœuf Frites et ketchup maison* Fromage coupe- Brebis Fruit de saison	<u>MENU INDIEN</u> Salade de chou à l'indienne* Dahl de lentilles corail* Riz 1/2 complet vapeur Yaourt vanille/graine chia*	Dips légumes/crème sardine* Dos de colin crumble parmesan sésame - ketchup maison Haricots verts/brocoli Semoule au lait*
<u>Sem11</u> 09/03 - 13/03	Betteraves râpées/pommes/ Graines de courges/citron Poulet fermier Légumes d'hiver rôtis Fromage blanc Péchalou	Salade vinaigrette/sésame Tarte aux légumes Compote de pommes Cookie flocon avoine/choco	Carottes râpées Blanquette de veau garni* Mélange riz quinoa/sarrasin Yaourt brassé Péchalou Granola	<u>ANTI GASPI</u> Duo de choux façon coleslaw* Lasagne à la viande Crème rapadura*
<u>Sem12</u> 16/03 - 20/03	Carottes râpées/graines Sauté volaille aux légumes Semoules ½ complètes Yaourt aux fruits/chia	Salade de riz Filet Bar/sauce citron Gratin épinards Gâteau choco/potimarron	Salade pamplemousse/ avocat/féta Paupiette veau (gram réduit) Ragout haricots blancs Pomme four/miel	Velouté de poireaux Tortellini tomate/fromages Fruit au choix Sablé sarrasin/sésames
<u>Sem13</u> 23/03 - 27/03	Assiette crudités Cassoulet garni Ventrèche/saucisse Yaourt aux fruits Granola	Salade verte noix/tournesol Tortillas à l'espagnol Sauce tomate légumes Feuilleté pommes/crème D'amande*	Velouté patate douce/crème Curry de poulet Pâtes aux légumes et kasha* Fromage- Camembert Fruit au choix	Pâté de campagne Brandade de poisson Hachis légumes/champignons Salade de fruits frais Granola

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



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.