

MENUS AVRIL

Restaurant scolaire du Buisson de Cadouin

2026	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Sem14 30/03 - 03/04	Duo Fleurette /fêta/sésames Jambon grillé Ragoût petits pois/carottes Fruit de saison	Betteraves/pomme/noix Parmentier végétal Salade de Fruits Sablé sarrasin/sésame	Terrine de campagne/cornichon dos de saumon /citron Gratin de légumes Semoule au lait caramel	MENU DE PAQUES Carottes râpées/dés gouda Filet mignon sauce Forestière Röstis de légumes Roulé chocolat/surprise
Sem17 20/04 - 24/04	Carottes râpées/graines Curry de volaille/ légumes Riz vapeur/petits pois Yaourt aux fruits chia	Salade rilette de sardine Colin en julienne de légumes aux pdt et lait de coco Crumble pommes/noisettes	Céréale gourmande Bœuf bourguignon/légumes Carotte Vichy Fruit de saison au choix	ANTI GASPI Assiettes de crudités Spaghetti bolognaise Fromage blanc Granola gourmand
Sem16 27/04 - 30/04	Salade composé/gr tournesol Rôti de bœuf Frites maison Yaourt choco/caramel (Péchalou)	Salade verte/Mélange graine Chakchouka (œuf poché (Sauce tomate/Légumes)* Riz vapeur Cookie flocons avoine/choco	Taboulé de légumes Nuggets poulet sésame Ketchup maison Haricots verts/brocolis Fromage - fruit de saison	Férié

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, 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.