

2026	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Sem19</u> 04/05 - 08/05	Carottes râpées Chipolatas Ragout de lentilles Fromage coupe Compote de fruits	Assiette crudités Lasagne végétale Sauce tomate/béchamel Cornet vanille Cornet ou Cornet chocolat	Salade Composée Rôti de Porc Petits pois lardons Semoule au lait caramel	Férié
<u>Sem20</u> 11/05 - 15/05	Salade de riz /dés emmental Poulet fermier Poêlée de brocolis&petit pois Fruits de saison	Salade/avocat/pamplemousse Tarte légumes au fromage Compote pommes/fraises Granola au miel	Ascension	Pont
<u>Sem21</u> 18/05 - 22/05	Carottes&céleri rémoulade Rôti de bœuf Frites maison Yaourt fraise/abricot	Taboulé légumes /maïs Omelette PDT et fromage Salade méli-mélo Fruit de saison /Cookie choco	<u>ANTI GASPI</u> Salade composée Parmentier à la viande Sauce tomate/légumes Crème dessert chocolat	Concombres/tomates Cabillaud de légumes au lait de coco curry Quinoa & blé vapeur Glace au choix
<u>Sem22</u> 25/05 - 29/05	Pentecôte	Crudités/graines courge Spaghetti carbonara et légumes Fromage blanc Péchalou Framboises	Pâté de campagne/cornichon Solo de colin sauce tomates Légumes/semoules Fraises du Périgord/Chantilly	<u>MENU INDIEN</u> Raita de concombre Poulet tikka Masala Riz vapeur/légumes verts Salade de fruits frais

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, 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