

MENUS JUIN

Restaurant scolaire du Buisson de Cadouin

2026	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Sem23</u> 01/06 - 05/06	Chou blanc en salade/noix Sauté de porc et Ses garnitures Fromage coupe Fruit de saison au choix	Pizza cool tomate /olives Champignons / fromage Salade verte Compote de fruits /biscuit	Assiette crudités Poulet fermier Légumes rôtis Yaourt graine de chia	<u>ANTI GASPI</u> Salade / sardine Lasagne à la viande Fromage coupe Sorbet framboise / citron
<u>Sem24</u> 08/06 - 12/06	Crudités au choix Rosbeef Gratin Dauphinois Yaourt fraise/abricot	Radis beurre de sarrasin * Gratin de légumes Béchamel et fromage râpé Fondant chocolat amande	Carottes/céleri râpés Ragoût de Lentilles Chipolatas Fromage coupe Fruits au choix	Betteraves/pommes/noix Curry de poisson Riz cantonnais Coupe fraises
<u>Sem25</u> 15/06 - 19/06	Concombres à la crème Emincé bœuf aux épices Coquille au jus Yaourt aux fruits granola aux noix	Assiette crudité mimosa Bolognaise Végétale * Riz vapeur Crème chocolat maison *	Melon Charentais Paupiette de veau Purée de courgette/pdt Yaourt nature	Salade de lentilles/féta Solo colin/sauce citron Julienne légumes Fruit – Pêches
<u>Sem26</u> 22/06 - 26/06	Pastèque Suprême poulet Flan de courgettes Glaces	Salade verte /dés de fromage Omelette pomme/terre Compote pomme/abricot Cookie choco/noisette	Salade de pâte au thon Filet meunière Haricots verts Salade de fraises	<u>Menu réunionnais</u> Salade crudités Rougail saucisses * Fromage frais Fruit - Abricots

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 % Bio et fait maison et majoritairement local. Les légumes Au Prés de mon Arbre à Paleyrac. Les œufs, l'épicerie, les fruits et légumes Magasin des Producteurs Le Buisson de Cadouin. Les laitages Bio Péchalou à St Cyprien. Le veau et le bœuf Ferme Elevage Les Jaques à Molières. La volaille Mr Fauvel à Belvés, le porc Coudeyrat Le Bugue. Nous travaillons avec la plateforme Manger Bio Périgord pour l'épicerie, les laitages, les fruits et légumes, la viande et les œufs.