# MENUS NOVEMBRE
# Restaurant scolaire du Buisson de Cadouin

| 2026 | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| Sem45<br>02/11<br>-<br>06/11 | Salade chou blanc/pomme noix<br>Purée de pois cassés<br>Chipolatas<br>Crème vanille* | Duo de Salades<br>Lasagne légumes*<br>Yaourt aux fruits<br>Granola noix /choco | Taboulé légumes*<br>Sauté poulet crème/champi<br>Carotte Vichy<br>Fromage coupe -Tome<br>Fruit de saison | Salade composée<br>Filet meunière<br>Julienne de légumes<br>Tarte Normande aux*<br>Pommes et amandes |
| Sem46<br>09/11<br>-<br>13/11 | Carottes râpées/sésames<br>Rôti de Porc au jus<br>Pâte au fromage crémeux<br>Fruit – Pomme Chanteclerc | Rosettes / beurre<br>Filet de Bar au curry d'algues<br>Gratin d'épinard béchamel<br>Compote pomme maison<br>Cookies flocons d'avoine* | Velouté de légumes<br>Poulet fermier<br>Légumes rôtis<br>Yaourt chocolat/café Péchalou | MENU ANTI GASPI<br>Croqs légumes/mayo<br>Gratin Dauphinois égrené végétal parmesan<br>Flan de coco |
| Sem47<br>16/11<br>-<br>20/11 | Assiette de crudités*<br>Sauté porc aux oignons<br>Semoule ½ /légumes<br>Salade de fruits | Salade verte/dés de Mimolette<br>Fritata de légumes*<br>Crumble de pomme aux noix | Salade composée<br>Nuggets poulet<br>Coquillettes<br>Ketchup maison*<br>Fromage blanc aux fruits | Endives au bleu/pomme/noix<br>Brandade de morue<br>Et son hachi de légumes<br>Fruit - pomme Chanteclerc |
| Sem48<br>23/11<br>-<br>27/11 | Assiette de crudités/emmental<br>Blanquette de veau/garniture*<br>Mélange 4 céréales<br>Yaourt aux fruits bio | Carottes râpées/dés mimolettes<br>Pomme terre aux Algues*<br>Maquereau à la moutarde<br>Pomme four/éclats de noisettes | Betteraves/féta<br>Rôti de bœuf<br>Gratin de chou-fleur/sésame<br>Fruit de saison au choix | MENU THAI<br>Salade chinoise<br>Curry de légumes<br>Riz cantonais<br>Pudding de chia/coco* |

**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, Fait Maison et majoritairement Local.**

Légumes : maraîcher ***Au Pré de mon Arbre*** **à Paleyrac**. Oeufs, Epicerie, Fruits et Légumes : magasin de producteurs ***Localement Vôtre*** **au Buisson**.
Laitages Bio : laiterie ***Péchalou*** **à St-Cyprien**. Veau et Boeuf : élevage ***Les Jacques*** **à Molières**. Volailles : ferme ***Fauvel*** **à Belvès**.
Porc : ***Maison Coudeyrat*** **au Bugue**. Pain Bio : Boulangerie ***Au Pain Buissonnais*** et ***Le Four de Cussac*** au Buisson.
Epicerie, Laitages, Fruits et Légumes, Viandes et Œufs : Plateforme ***Manger Bio Périgord.***