



CANTINE SCOLAIRE MENU avril 2021

2021	du 01 au 04/04	du 06/04 au 10/04	du 12 au 24/04	du 26 au 30/04
LUNDI		FLÛTE	vacances de printemps	betteraves en salade et œufs durs gratin de pâtes à la tomate salade verte compote de pomme local
MARDI		salade de radis lasagne de légumes salade verte crèmeux au chocolat de la ferme de la Prade		terrine de légumes rôti de porc jardinière de légumes BIO yaourt à la fraise de la ferme de Lily
JEUDI	carottes râpées daube de bœuf local pomme de terre vapeur quatre-quart au pépites de chocolat du chef	salade de saison saucisse de Toulouse purée aux deux choux BIO tome des ardoisiers d'Allasac sablé breton fait maison		carottes râpées blanquette de veau local riz mousse au chocolat maison
VENDREDI	salade d'endives au cantal filet de poulet grillé carottes persillées fromage blanc de brebis de la ferme des pins	salade verte sauté de canard aux olives frites fraîches compote de Lou Père Benoit		pâté de campagne d'Allasac poisson pané haricots vert BIO cabécou d'Estival flamby

Toutes les entrées sont faites maison en majorité avec des produits frais et locaux

Tous nos plats sont préparés à base de viande fraîche et française à 90 % locale

(nouvelle Aquitaine Occitanie conformément à la loi Egalim)

Un dessert par semaine est fait maison

les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons

Mairie de Saint-Pantaléon-de-Larche Place du Général Couloumy 19600 SAINT PANTALEON DE LARCHE

MENU VEGETARIEN
Viande Bleu Blanc Cœur (BBC)
produits locaux
produits BIO



POISSON D'AVRIL

