



CANTINE SCOLAIRE MENU mars 2020



2020	du 09/03 au 13/03	du 16/03 au 20/03	du 23/03 au 27/03
LUNDI	salade de choux blanc tortilla de pommes de terre et de légumes brebis de la ferme des Pins pommes de Saint Pardoux	salade de champignon de Paris paupiette de porc d'Albignac poêlée de légumes cabécou de la ferme de Bigeat ananas	salade de coleslaw bio poisson à la tomates brocolis en persillade danette à la vanille
MARDI	bouillon vermicelle croquettes de poisson gratin de choux fleur BIO yaourt à la pêche de la ferme de Lily	soupe de légumes gratiné de légumes et pommes de terre du chef velouté fruit	soupe de légumes petit salé et ses légumes miche maison yaourt au sucre
JEUDI	salade verte au fromage boulettes de bœuf en sauce frites fraîches banane à la sauce au chocolat	saucisson cuit d'Albignac filet de merlu en sauce riz basmati fromage blanc aux éclats de KitKat	salade de saison céréales aux légumes de saison du chef salade verte le crèmeux de la Prade clafoutis maison
 VENDREDI	salade de betterave au maïs sauté de dinde mariné aux herbes pâte de Donzenac yaourt de brebis de la ferme des Pins	velouté de carottes au cumin saucisse de poulet coquillettes pommes de Saint Pardoux Corbier	salade de cœur de blé sauté de poulet tandoori carottes vichy compote de pommes de Loupère Benoit



MENU VEGETARIEN
Cœur (BBC)
produits locaux
produits BIO

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