CANTINE SCOLAIRE MENU octobre 2020

2020	du 28/09 au 02/10	du 05/10 au 09/10		du 12/10 au 16/10	
LUNDI	velouté de carottes au fromage frais de la Ferme de Lilly gratin pommes de terre/courgettes tome des Ardoisiers d'Allassac mars glacé	salade de saison sauté de dinde aux herbes cœur de blé yaourt fruix	SEMAINE DU GOUT	salade verte au fromage grâtiné de choux à la viande d'Allassac et aux pruneaux yaourt à la fraise de la Ferme de Lilly	vacances de Toussaint
MARDI	salade de betteraves saucisse d'Allassac ratatouille maison danette vanille	salade coleslaw au oeuf dur gratin de pâtes de Donzenac cabecou de la Ferme d'Estival salade verte orange		soupe de patates douces blanquette BIO local riz basmati poire de Saint-Pardoux Corbier	
JEUDI	carottes rapées boulettes de bœuf BIO riz basmati mousse au chocolat maison	tomates en vinaigrette poisson du jour épinard à la crème quatre quart maison		salade de lentilles truffade à la tome fraiche de la Ferme de la Prade salade choux à la crème maison	
VENDREDI	pâté de campagne poisson pané petits pois carottes fruit de saison	velouté de potirons lasagne au bœuf BIO local faite maison pomme de Saint-Pardoux Corbier		salade du jour escalope de dinde au chorizo d'Allassac farfalle compote de pommes de Lou Pére Benoit	

MENU VEGETARIEN
Viande Bleu Blanc 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 fraiche 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