

Menus du 29 Mai au 23 Juin 2023 pour la cantine de CUBLAC

	<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
Du 30/05 au 02/06	Férié	Duo de choux Moussaka Gâteau <i>maison</i>	Jambon cru Blanquette de veau fermier Purée de pommes de terre & carottes Yaourt	Salade de haricots verts, maïs & parmesan Paella aux fruits de mer & chorizo Fraises chantilly <i>maison</i>
Du 05 au 09 juin	Salade de tomates Pavé de saumon au beurre blanc Pâtes Fromage	Salade verte Pizza jambon – fromage Sorbet	Salade piémontaise Poulet fermier Haricots beurre Cerises	Taboulé Sauté de bœuf Limousin Carottes Crème vanille
Du 12 au 16 juin	Melon Pavé de cabillaud sauce à l'oseille Purée de brocolis Gâteau <i>maison</i>	Betteraves en salade & mimolette Steak haché Frites maison Abricot	Carottes râpées Saucisse Lentilles Prunes	Salade de pâtes au thon Rôti de dinde sauce curry Poêlée de légumes Fromage
Du 19 au 23 juin	Salade de pommes de terre Sauté de poulet Courgettes sautées Glace	Surimi sauce cocktail Rôti de bœuf Limousin Petits pois – carottes Compote de pomme du Limousin & gâteaux secs	Salade de riz Rôti de porc Haricots verts Yaourt	Salade de tomates Poêlée de crevettes Nouilles chinoises Pastèque



Menus élaborés par le responsable de cuisine et vérifiés par Mme LABATUT-LAVENE, Diététicienne diplômée (24290 MONTIGNAC)

Sous réserve des approvisionnements. Toutes les viandes sont d'origine France

Ces **aliments** sont des produits locaux ; issus de circuits courts/charte agriculture & **les aliments** sont des produits locaux & issus de l'Agriculture Biologique.

Ce mois-ci la part des produits locaux et/ou Bio est d'environ **34%**