

# Menus du 09 Mai au 03 Juin 2022 pour la cantine de CUBLAC

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
Du 09 au 13 mai	Haricots verts & copeaux de parmesan <b>Saucisse</b> <b>Lentilles</b> Fruit de saison	Choux chinois vinaigrette à la framboise <b>Rôti de bœuf Limousin</b> <b>Courgettes</b> Gâteau <i>maison</i>	<b>Carottes</b> râpées Sauté de volaille <b>Pâtes</b> <b>Brebicou</b>	<b>Pâté de campagne</b> Pot au feu de poisson <b>Pommes de terre</b> & Fenouil <b>Fraise</b> & chantilly <i>maison</i>
Du 16 au 20 mai	Salade de blé Rôti de dinde crème curry Haricots beurre <b>Pommes du Limousin</b>	<b>Radis-beurre</b> Paella aux fruits de mer & <b>chorizo</b> Crème dessert au chocolat <i>maison</i>	<b>Salade verte</b> <b>Jambon braisé</b> <b>Frites maison</b> <b>Yaourt de brebi</b>	Salade de <b>pâtes</b> au thon Cœurs de bœuf <b>Carottes</b> Sorbet
Du 23 au 24 mai	<b>Salade verte</b> Pizza maison Compote	Salade de <b>pommes de terre</b> Saumon à l'oseille Purée de chou-fleur <b>Fromage</b>	<b>Férié</b>	<b>Férié</b>
Du 30 mai au 03 juin	<b>Salade</b> , pamplemousse, crevette & avocat Poulet Haricots verts <b>Riz au lait</b>	Concombre – crème aux herbes Couscous- <b>merguez</b> <b>Compote</b> & gâteau sec	Tarte moutarde-oignon <b>Rôti de porc fermier</b> <b>Ratatouille</b> <b>Yaourt</b>	Betteraves rouges en salade <b>Brandade</b> de morue Fruit de saison

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 & **ces aliments** sont des produits locaux & issus de l'Agriculture Biologique.

Ce mois-ci la part des produits locaux arrive à **50%**

