

Menus du 19 Septembre au 14 Octobre 2022 pour la cantine de CUBLAC

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 19 au 23/09	Tomate en salade Cordon bleu Mousseline de brocolis Riz au lait <i>maison</i>	Flamiche aux poireaux Saucisse Pommes de terre & Carottes Haricots verts Yaourt de la Ferme de la Prade	Salade verte Pot au feu de veau du Limousin Compote de pomme du Limousin & gâteau sec	Betterave rouge en salade Paëlla de poisson & chorizo Raisin
Du 26 au 30/09	Salade de riz au surimi Rôti de volaille crème curry Carottes Banane	Choux chinois en salade Pâtes aux fruits de mer Tomme des Ardoisiers	Salade verte Croque-Monsieur Sorbet	Taboulé Sauté de bœuf Limousin Haricots plats Crème vanille <i>maison</i>
Du 03 au 07/10	Carottes râpées Dos de cabillaud au beurre blanc Épinards à la crème Gâteau <i>maison</i>	Velouté de légumes Sauté de volaille au cidre Frites maison Ananas au sirop	Poireaux vinaigrette Spaghetti bolognaise Kiwis	Rillettes de sardine Blanquette de veau du Limousin Riz pilaf & ses petits légumes Yaourt de la Ferme de la Prade
	<i>Semaine du goût : le continent Européen</i>			
Du 10 au 14/10	Salade verte Tartiflette Petits suisses & copeaux de chocolat	Gaspacho à la portugaise Poisson à la portugaise Courgettes Pastel de nata <i>maison</i>	Betterave à la polonaise Poulet fermier au paprika Choux fleurs à la polonaise Sernik <i>maison</i>	Salade de chicons & mimolette Carbonnade flamande & Riz Crème spéculoos <i>maison</i>

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 **41%**