

Menus du 02 au 26 Mai 2023 pour la cantine de CUBLAC

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 05 mai Férié		Duo de choux blanc & rouge en vinaigrette Rôti de bœuf Limousin Haricots beurre Gâteau <i>maison</i>	Salade verte , maïs, croûtons Parmentier de canard Brebicou	Potage de légumes Blanquette de veau fermier Riz Fraises chantilly
Du 09 au 12 mai Férié		Carottes râpées Risotto de fruits de mer au curry Yaourt de brebis	Concombre crème aux herbes Poulet fermier Frites maison Sorbet	Tartine de Rillettes Steak haché Haricots plats Banane
Du 15 au 16 mai	Salade verte , tomate, emmental Pavé de cabillaud sauce à l'oseille Purée de brocolis Choux chantilly	Betteraves en salade Sauté de dinde au champignon Pâtes Pomme du Limousin	Férié	Pont de l'ascension
Du 22 au 26 Mai	Radis -beurre Cordon bleu Petits pois Crème au chocolat <i>maison</i>	Salade de tomate Bœuf bourguignon Pâtes Compote de pomme du Limousin & gâteau sec	Salade de riz Rôti de porc Choux fleur béchamel Tommes des Ardoisiers s	Velouté de carotte Brandade de morue Salade verte 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 et/ou Bio est d'environ **52%**