

# 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	<b>Férial</b>	Duo de choux <b>Moussaka</b> Gâteau <i>maison</i>	Jambon cru <b>Blanquette de veau fermier</b> <b>Purée de pommes de terre &amp; carottes</b> Yaourt	Salade de haricots verts, maïs & parmesan Paella aux fruits de mer & chorizo <b>Fraises</b> chantilly <i>maison</i>
Du 05 au 09 juin	Salade de tomates Pavé de saumon au beurre blanc <b>Pâtes</b> <b>Fromage</b>	<b>Salade verte</b> Pizza jambon – fromage Sorbet	Salade piémontaise <b>Poulet fermier</b> 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 <b>Frites maison</b> Abricot	<b>Carottes</b> râpées Saucisse <b>Lentilles</b> Prunes	Salade de pâtes au thon Rôti de dinde sauce curry Poêlée de légumes <b>Fromage</b>
Du 19 au 23 juin	Salade de <b>pommes de terre</b> Sauté de poulet <b>Courgettes</b> sautées Glace	Surimi sauce cocktail <b>Rôti de bœuf Limousin</b> Petits pois – carottes <b>Compote de pomme du Limousin</b> & gâteaux secs	Salade de riz <b>Rôti de porc</b> Haricots verts <b>Yaourt</b>	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%**