



MAIRIE DE CABANAC & VILLAGRAINS

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 1er AU 26 JUILLET 2024



	Du 1 au 5 Juillet 2024	qualité	Du 8 au 12 Juillet 2024	qualité	Du 15 au 19 Juillet 2024	qualité	Du 22 au 26 Juillet 2024	qualité
LUNDI	Pastèque Bœuf au pain d'épices Carottes rôties Emmental de Savoie Flan Pâtissier		Centre de loisirs Batavia-tomates-olives Porc au caramel Riz basmati Plateau de fromages Glace		Centre de loisirs Concombres vinaigrette Croque au fromage Salade mêlée Emmental Tarte aux abricots		Centre de loisirs Tomates mozzarella Spaghettis Sauce Carbonara Petit-suisse Salade de fruits frais	
	<i>Pain + miel aux noisettes</i>		<i>Fruit frais + sablé</i>		<i>Pain + chocolat noir</i>		<i>Fruit frais + sablé</i>	
MARDI	Concombre à la crème Quiche au cheddar Haricots-verts persillés Camembert Glace		Salade de lentilles-fêta Sauté de dinde à l'Indienne Légumes de Franck Plateau de fromages Fromage blanc aux fraises		Pastèque Poulet rôti froid Salade de riz Plateau de fromages Fruit frais de saison		Taboulé à la menthe Filet de colin citronné Courgettes à la Mexicaine Brie Liegeois à la vanille	
	<i>Brioche + lait</i>		<i>Pain + confiture</i>		<i>Gâteau du chef + lait</i>		<i>Compote + barre Marbrée</i>	
MERCREDI	Taboulé aux fèves Rôti de porc Légumes de Franck Plateau de fromages Fruit frais de saison		Melon Œufs durs mayonnaise Salade de pommes de terre Plateau de fromages Coupe de fruits frais		Saucisson-cornichons Mijoté de bœuf aux olives Carottes Vichy Saint Nectaire Yaourt nature sucré		Pastèque Tomate farcie Boullgour Gouda Glace	
	<i>Gâteau du chef + jus de pommes</i>		<i>Yaourt aromatisé + brioche</i>		<i>Pain + miel aux noisettes</i>		<i>Céréales + lait</i>	
JEUDI	Salade Iceberg maïs-croûtons Haut de cuisse de poulet Coquillettes Petit-suisse Fruit frais de saison		Tomates vinaigrette Poisson du jour sauce curry Semoule Plateau de fromages Gâteau du chef		 Menu des enfants		Œuf dur mimosa Pizza aux légumes Salade verte Plateau de fromages Fruit frais de saison	
	<i>Pain + chocolat noir</i>		<i>Pain + confiture</i>				<i>Fruit frais + pain au lait</i>	
VENDREDI	Tomates au basilic Filet de poisson pané Blé pilaf Plateau de fromages Compote de pommes		Toast au pesto Fricadelle d'agneau au thym Courgettes sautées Bleu d'Auvergne Fruit frais de saison		Melon Poisson du jour à l'aneth Pommes vapeur Plateau de fromages Glace		Carottes râpées au citron Wings de Poulet Tex Mex Légumes de Franck Cantal Gâteau du chef	
	<i>Flan + pain au lait</i>		<i>Gâteau du chef + jus</i>		<i>Barre Bretonne + compote</i>		<i>Fruit frais + spéculoos</i>	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits

Bleu Blanc Cœur

BIO

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

FRAIS

Légumes de Franck à Cabanac

Local

IGP

AOP

MSC

VG



ALLERGENES

SEMAINE 4

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT/LACTOSE	FRUIT À COQUE	PISTACHE NOIX DE CAJOU	PECAN	AMANDE	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Tomates mozzarella Spaghettis Sauce Carbonara Petit-suisse Salade de fruits frais	x x x x x		x x x x		x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x			
MARDI	0 Taboulé à la menthe Calamar à la Romaine Courgettes à la Mexicaine Brie	x x x x	x	x x x x	x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x			x
MERCREDI	Fruit frais + biscuit + lait 0 Pastèque Tomate farcie Glace	x x x x		x x x x		x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x			
JEUDI	0 Flan + pain + "miel o noisettes" Repas végétarien Œuf dur mimosa Pizza aux légumes	x x x x		x x x x		x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x			
VENREDI	Fruit frais de saison 0 Yaourt + brioche + confiture 0 Carottes râpées au citron	x x x x		x x x x		x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x	x x x x			