



MAIRIE DE CADILLAC
RESTAURANT SCOLAIRE



Menus du 30 septembre au 25 octobre 2024

	Du 30 septembre au 4 octobre	qualité	Du 7 au 11 octobre	qualité	LA SEMAINE DU GOUT	Du 14 au 18 octobre	qualité	Du 21 au 25 octobre	qualité	Du 28 octobre au 1 Novembre	qualité
LUNDI	Mijoté de dinde à la crème Carottes rôties Camembert Gâteau Basque		Iceberg aux croutons Longe de porc rôtie Lentilles cuisinées Fromage blanc au coulis		L'EUROPE	L'Italie Soupe Minestrone Pennes Sauce Napolitaine Crème au citron		Centre de Loisirs Carottes râpées Hachis-parmentier Salade mêlée Fruit frais de saison		Centre de Loisirs Poulet rôti aux herbes Potatoes Assortiment de fromages Fruit de saison	
MARDI	Repas Végétalien Concombres vinaigrette Lentilles à la tomate Coquillettes Fruit frais de saison		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza aux fromages Salade verte Fruit frais de saison			La Belgique Carbonnade Flammande Frites Gouda Salade de fruits frais		Céréales + lait Tartine au cheddar Poisson du jour à l'aneth Brocolis au beurre lié Pâtisserie du chef		Flan caramel + madeleine Duo de crudités Bœuf au pain d'épices Haricots-plats à l'ail Crème dessert au praliné	
MERCREDI	Pastèque Poulet mariné thym-citron Légumes du marché Pâtisserie du chef		Velouté de courges Paupiette de veau Haricots-verts persillés Yaourt au lait entier			L'Allemagne Salade de chou au fromage Flammenkuche Salade verte Chausson aux pommes		Brioche + confiture Soupe Alphabet Fricassée de volaille Petits-pois au jus Liégeois		Pain + pâte à tartiner Repas végétarien Velouté de lentilles Galette Bretonne au fromage Salade verte Crumble pommes-poires	
JEUDI	Yaourt + brioche		Fruit frais + barre Bretonne			L'Espagne Arroz con pollo (Riz cuisiné aux épices et poulet) Petit-suisse Fruit frais de saison		Compote + madeleine Repas végétarien Pâtes Sauce aux lentilles corail Assortiment de fromages Fruit frais de saison Yaourt aro + cake marbré		Brioche + lait Filet de poisson pané au citron Riz pilaf Assortiment de fromages Salade de fruits frais	
VENDREDI	Repas végétarien Tomates vinaigrette Cari de pois-chiches Riz basmati Yaourt à la fraise		Potage de légumes Poisson du jour au curry Gratin de choux-fleurs Entremets chocolat			Le Portugal Bouillon au chorizo Caldeirade (ragoût de poisson et ses légumes) Flan Pâtissier		Repas Végétalien Céleri rave aux raisins Haricots-rouges façon chili Boulgour Pommes au four		1er NOVEMBRE TOUSSAINT	
								Pain + "miel o noisettes"	L24		

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

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

FRAIS



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



Haute valeur environnementale



LOCAL



IGP



AOP



MSC



BIO



Bleu Blanc Cœur

