

Menus Restaurant Scolaire de Bourdeilles

Octobre 2026

		Jeudi 1 octobre MV	Vendredi 3 octobre
		Betteraves / con-combres Riz <u>dalh</u> lait de coco Gâteau au chocolat	Mix choux et noix Tarte au thon Mâche <u>compotes</u>
Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Jeudi 8 octobre MV	Vendredi 9 octobre
Carottes râpés Quiche lorraine Salade verte Fromage blanc confiture	Salade d endives et fromage <u>gnocchis</u> /patates douces Dinde marinée fruits	Velouté de potimarrons et croûtons Gratin d'épinards fruits	Concombres /maïs Lasagne de poissons Poires aux chocolat
Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Jeudi 15 Octobre MV	Vendredi 16 octobre
Salade verte pommes et graines Haricots blancs Saucisses fruits	Toast fromages / salade verte Riz haricots verts Poulet tandoori Fruits	Soupe de tomate aux vermicelles Purée PDT carottes Haricots verts Yaourt	Crudités Pizza Salade mâche Carotte cake et chantilly maison
VACANCES			

FOURNISSEURS	
Boucherie de Tocane :viande (origine France) la Salembraise (Boulazac) fruits et légumes Transgourmet (36) :, surgelés SAS Eden Ostrea Antoine Thomazeau (Esnandes 17) : poissons frais Philippe Boilard (Château Lévêque) œufs	Ferme des Graines Pays'Anes (la Goueynie Bourdeilles): légumes bio Le P'tit Gaillard (Montagnac La Crempse 24) : yaourts Boulangerie « Le four à bois » (Bourdeilles): pain La Carrière aux Champignons (Paussac Saint Vivien) : champignons (pleurotes et shiitakes)

MV : menu végétarien (en application de la loi ALIMENTATION)

Produits frais cuisinés sur place

Produits frais non cuisinés

Produits bio cuisinés sur place

Produits surgelés Produits surgelés cuisinés sur place

Produits en conserve Produits en conserve cuisinés sur place