

Menus Restaurant Scolaire de Bourdeilles Octobre 2025

Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre MV	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
Carottes râpées Blanquette de poissons Pommes vapeur Fruit	Toast au chèvre Quiche aux légumes de saison Fruit	Salade de betterave Sauté de veau <u>Haricots verts</u> / champignons Yaourt	Salade+pomme+fromage Pâtes carbonara Compote
Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre MV	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Vermicelle à la tomate <u>Boulettes d'agneau</u> Riz Fromage Fruit	<u>Salade de haricots verts</u> Lasagne de courgettes Fromage blanc	Salade de chou blanc Rôti de porc Pommes de terre Fromage Fruit	Œuf mayonnaise Poisson Macaronis Fromage Fruit

Du 6 au 10 octobre : semaine du goût

Le producteur de champignons de Paussac viendra présenter aux enfants sa production

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)

Du 29 septembre au 10 octobre, le pain est livré par la boulangerie Gandais (Brantôme)

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