

Menus Restaurant Scolaire de Bourdeilles Mai 2026

Lundi 4 Mai	Mardi 5 Mai	Jeudi 7 Mai MV	Vendredi 8 Mai
<u>Betterave</u> Pdt/ <u>haricots noirs</u> Glaces	Salade de lentilles Poulet coco / <u>riz</u> Pommes	Houmous Lasagnes végéta- riennes Bananes	Férié
Lundi 11 Mai	Mardi 12 Mai	Jeudi 14 Mai	Vendredi 15 Mai
<u>Concombres to- mates</u> Riz cantonnais Fromage blanc	<u>Carottes râpées à l'orange</u> Cordons bleus <u>Coquillettes</u> Fruits	Férié	Pont de l'ascension
Lundi 18 Mai	Mardi 19 Mai	Jeudi 21 Mai MV	Vendredi 22 Mai
<u>Tomates/fraises</u> Pâtes carbonara à la dinde Compotes	Samoussas salade Couscous Merguez Yaourts citron	<u>Concombres fête</u> <u>Ratatouille</u> Riz Fruits/ <u>brownies</u>	<u>Tarte tomates salade verte</u> Poisson chorizo Haricots verts /PDT Fruits
Lundi 25 Mai	Mardi 26 Mai	Jeudi 28 Mai	Vendredi 29 Mai
Pentecôte	Melon Pâtes bolognaises Yaourts		Salade de riz Nuggets poisson Butternut/ patates douces Fruits

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