



MENUS

Ecole de Chavagnac

Mars 2023.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	13/03/23	14/03/23	16/03/23	17/03/2023*
Se m a i n e 11	Velouté de chou fleur Poulet Coco/Curry Riz Glace au chocolat	Rillettes de porc Croque Monsieur Brie	Œuf mayonnaise Brandade de morue Fromage blanc au miel	Concombre au yaourt Roulé au fromage Clémentine
	20/03/23	21/03/2023	23/03/23	24/03/2023*
Se m a i n e 12	Consommé aux vermicelles Petit Salé Lentilles Petits Suisses	Salade de pommes de terre Sauté de dinde à la moutarde Haricots verts/pommes de terre Moelleux Pommes/Noisettes	Salade de pâtes tricolores Bœuf Stroganoff Poêlée de légumes Œufs à la neige	Coleslaw Toast au cabécou Salade verte Pomme
	27/03/23	28/03/2023	30/03/23	31/03/2023*
Se m a i n e 13	Crème de légumes Pâtes à la bolognaise Banane	Rillettes de sardine Blanquette de veau Petits pois/carottes Crème caramel	Nuggets de poulet Poisson du jour Céréales gourmands Yaourt au sucre	Salade de carottes Parmentier végétarien Panna cotta aux fruits rouges
	03/04/23	04/04/23	06/04/2023	07/04/2023*
Se m a i n e 14	Soupe à la tomate Sauté de porc à la provençale Riz pilaf Poire au sirop	Salade de quinoa au thon Saucisse Aligot Gâteau au citron	Crème de céleri Carbonnade flamande Carottes Crème légère aux kiwis	Betteraves rouges et pommes Pâtes au gorgonzola et noix Flan chocolat

* Menus alternatifs

Les menus sont susceptibles de varier en fonction du marché.
Produits bio et/ou locaux selon disponibilité.



CANTINE DE CHAVAGNAC

Des infos

En préambule nous rappelons que la loi "**EGALIM**" promulguée en novembre 2018, ainsi que la loi "**Climat et Résilience**" d'août 2021, comportent des objectifs ambitieux en matière d'alimentation.

Ces deux lois fixent les objectifs suivant :

- 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique au 1er janvier 2022 (loi EGALIM).

- 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons au 1er janvier 2024 (loi Climat et Résilience), avec un taux porté à 100% pour la restauration collective de l'État.

Depuis la rentrée scolaire 2022-2023, la cantine de Chavagnac est approvisionnée par la plateforme "**Manger Bio Périgord**", une association de producteurs de Dordogne pour une restauration collective Bio, Locale et Équitable qui respecte la saisonnalité, la qualité et la proximité.

Cette démarche éco responsable se traduit également par l'approvisionnement via nos acteurs et agriculteurs locaux tels que:

- "**Le champ des Cigales**" (Marilyn Leysene-Mouneyrac): pommes de terres, légumes, oignons, ail, miel,

- "**Les Vergers d'Olivier**" (Olivier Marty): noix, huile de noix.

- "**La ferme de Vialard**" (Cyril Bouquier): fraises, endives.

- "**Vincent Boissarie**": huile de tournesol et farine bio.

- "**Chez Eric et Thibaud**" (épicerie locale, pains de Bernard Lagandogne, cabécous de la ferme Bigeat,).

Les repas servis sont cuisinés à partir de produits français issus de cultures raisonnées ou biologiques.

Nous vous invitons à consulter les menus élaborés par Hervé Baland, téléchargeables sur le site.



CANTINE DE CHAVAGNAC

Des infos ...

