



MENUS

Ecole de Chavagnac

Mai - Juin 2023.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	22/05/23	23/05/23	25/05/23	26-05-2023
Se m a i n e 21	Soupe de pois cassés Pâtes à la carbonara Yaourt à la fraise	Coleslaw Canard à l'orange Rösti Gâteau au citron	Œuf dur Mayonnaise Poisson du jour Pomme vapeur Poire au sirop	Salade de carottes Roulé au fromage Salade verte Glace vanille
	29/05/23	30-05-2023	01/06/23	02-06-2023
Se m a i n e 22	Férié	Crème de champignons Sauté de porc à la provençale Courgettes confites Fromage blanc au sirop d'érable	Tomates Mozzarella Axoa de veau Coquillettes Œufs à la neige	Toast Kiri/Radis Chili Végé Riz Fraises chantilly
	05/06/23	06-06-2023	08/06/23	09-06-2023
Se m a i n e 23	Velouté de choux-fleurs Chipolatas Lentilles Banane	Salade de pâtes Bœuf bourguignon Carottes Œufs au lait	Salade de choux, raisins et gouda Poisson du jour Riz pilaf Far breton	Betteraves aux pommes Quiche au gruyère Salade Mesclun Framboises
	12/06/23	13/06/23	15-06-2023	16-06-2023
Se m a i n e 24	Soupe alphabet Hachis Parmentier Coupe Tutti Frutti	Rillettes de sardines Croque Monsieur Salade verte Gâteau marbré	Salade de riz Cordon bleu de volaille Bouquetière de légumes Crumble aux pommes	Concombres au yaourt Gratin dauphinois Mâche Kiwi

* 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 ...

