



MENUS

Ecole de Chavagnac

Juin-Juillet 2023.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	19/06/23	20/06/23	22/06/23	23/06/23
Se m a i n e 25	Velouté de courgettes Saucisse de Toulouse Purée Yaourt à la fraise	Saucisson Perche /Cornichons Poulet Coco/Curry Riz basmati Brie	SORTIE SCOLAIRE	(Seulement pour les maternelles) Salade de carottes Pizza 4 fromages Orange
	26/06/23	27/06/2023	29/06/23	30/06/2023
Se m a i n e 26	Soupe à la tomate Jambon braisé au cidre Pommes grenaille Fromage blanc au miel de lavande	Pâté de campagne Canard aux olives Pommes Sarladaises Panna Cotta aux fruits des bois	Taboulé Poisson du jour Brocolis aux amandes Framboises	Concombres au yaourt Toast Cabécou au miel Salade verte Pêches au sirop
	03/07/23	04/07/2023	06/07/23	07/07/023
Se m a i n e 27	Consommé aux vermicelles Irish Stew Yaourt Grec	Melon Lasagne al fomo Gâteau au yaourt	Salade de tomates au basilic Filet de cabillaud pané Épinards Abricots	Salade de riz Grillades/Chips Glace

* 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 ...

