



MENUS

Ecole de Chavagnac

Mars 2024.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	04/03/24	05/03/24	07/03/24	08/03/24*
Se m ai ne 10	Crème Dubarry Sauté de dinde coco/curry Riz basmati Fromage blanc à la framboise	Salade de carottes Civet de canard Spätzle Œufs au lait	Salade de riz Poisson du jour Brocolis Flan pâtissier	Toast au St Môret/Ciboulette Lasagnes végétarienne Pomme
	11/03/24	12/03/24	14/03/24	15/03/24*
Se m ai ne 11	Consommé aux perles du Japon Croque Monsieur Salade Kiwi	Tartines Flammekueche Poulet sauce normande Haricots verts Camembert	Saucisson/cornichons Axa de veau Flageolets Flognarde aux poires	Salade de pommes de terre Tarte au gruyère Mâche Yaourt grec
	18/03/24	19/03/24	21/03/24	22/03/24*
Se m ai ne 12	Soupe paysanne Pâtes à la bolognaise Île flottante	Œuf mayonnaise Porc aux pruneaux Pommes vapeur persillées Panna Cotta aux fruits	Pâté de campagne Poisson du jour Épinards Gâteau aux noix	Concombres au fromage blanc Gratin dauphinois Ananas au sirop
	25/03/24	26/03/24	28/03/24	29/03/24*
Se m ai ne 13	Soupe aux pâtes grillées Blanquette de veau Carottes Vichy Banane	Betteraves rouges aux pommes Quiche Lorraine Glace vanille	Tartinade de sardines Sauté de bœuf à la hongroise Chou-fleur Gâteau au yaourt	Céleri Rémoulade Crozets à la savoyarde Crème légère au Nesquik

* Menus alternatifs

Les menus sont susceptibles de varier en fonction du marché.



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 ...

