



## MENUS

### Ecole de Chavagnac

**Juin 2024.**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>10/06/24</b>	<b>11/06/24</b>	<b>13/06/24</b>	<b>14/06/24*</b>
S e m a i n e 2 4	Soupe au vermicelle  Bœuf bourguignon Pois Carottes  Fromage blanc à la framboise	Œufs mayonnaise  Knacks Salade de pommes de terre  Clafoutis aux cerises	Concombres au yaourt  Axa de veau polenta  Fraises au sucre	Toast tapenade de tomates  Quiche à l'emmental Coleslaw  Ananas
	<b>17/06/24</b>	<b>18/06/24</b>	<b>20/06/24</b>	<b>21/06/24*</b>
S e m a i n e 2 5	Crème de courgettes au Kiri  Croque Monsieur Salade  Banane	Saucisson/Cornichons  Poulet cocotte Grand-mère Pommes cocottes  Camembert	Salade de tomates  Poisson du jour Riz complet  Yaourt aux fruits des bois	Chou chinois, Gouda et raisins  Lasagnes Végétariennes  Abricots au sirop
	<b>24/06/24</b>	<b>25/06/24</b>	<b>27/06/24</b>	<b>28/06/24*</b>
S e m a i n e 2 6	Velouté de chou-fleur  Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf  Île flottante	Salade de carottes  Jambon braisé au cidre Purée  Gâteau au yaourt	Betteraves aux pommes  Sauté de bœuf Zurichois Röstis  Pastèque	Tartines au Boursin  Pizza  Panna Cotta à la fraise
	<b>01/07/24</b>	<b>02/07/24</b>	<b>04/07/24</b>	<b>05/07/24</b>
S e m a i n e 2 7	Consommé aux perles du Japon  Boulettes sauce tomate riz créole  Framboises chantilly	Pâté de campagne  Hachis Parmentier  Gruyère	Radis au beurre  Poisson du jour Blé  Melon	Salade de riz  Chipolatas/merguez Chips  Glace

\* 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 ...

