



MENU DES RESTAURANTS D'ENFANTS D'ISSIGEAC et FAUX

Semaine du 26 au 30 Janvier 2026

LUNDI 26	MARDI 27	JEUDI 29	VENDREDI 30
Jambon Blanc Jambon Blanc : Maison VAUX (Sarlat)	Potage Légumes : Legumerie de la CAB (Bergerac)	Carottes Râpée	Potage
Cordon Bleu Brocolis Cordon Bleu : Blason d'Or (St Laurent des Vignes)	Chili VG Riz 	Filet de Limande Haricots Verts Poisson : Transgourmet	Sauté de Porc Coquillettes Porc : Maison VAUX (Sarlat)
Kiri Clémentines	Bocado Mousse Chocolat	Brie Compote	Crème Vanille

Les restaurants scolaires d'Issigeac et de Faux sont engagés dans une démarche d'objectif 100 % fait maison, essentiellement bio et local.
 Nos fruits et légumes sont majoritairement fournis par Enfin Bio (24) et la Légumerie de la CAB (24).
 Nos laitages sont majoritairement fournis par Manger Bio (24).





MENU DES RESTAURANTS D'ENFANTS D'ISSIGEAC et FAUX

Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

LUNDI 19	MARDI 20	JEUDI 22	VENDREDI 23
Rillettes de Porc 	Potage Légumes : Legumerie de la CAB (Bergerac)	Oeufs Mayo Oeufs : EARL Petit Garrigues (Fonroque)	Potage
Poulet Tandoori Gratin Chou Fleur Sauté de Poulet : Blason d'Or (St Laurent des Vignes) Chou Fleur : Legumerie de la CAB (Bergerac)	Pizza Salade	Poisson Beurre Blanc Ratatouille Poisson : Transgourmet	Boeuf Bourguignon Pdt Vapeur Boeuf : Nature Viande (Bergerac) Vin Rouge : EARL du Breil (Faurille)
Gouda Bananes Gouda : Maison MARIS (87)	Riz au Lait	Vache qui Rit Milla Pomme / Pruneau Pruneaux : POUGET Nicolas (Le Monteil)	Yaourt Aromatisé Yaourt : La Grande Dennerie

Les restaurants scolaires d'Issigeac et de Faux sont engagés dans une démarche d'objectif 100 % fait maison, essentiellement bio et local.
Nos fruits et légumes sont majoritairement fournis par Enfin Bio (24) et la Légumerie de la CAB (24).
Nos laitages sont majoritairement fournis par Manger Bio (24).

