


# Menus de la cantine Décembre 2019

Fruits et légumes Viandes, œufs, poissons Produits laitiers Féculents et légumineux  PL : Tout est Produit Local sauf exception\* 

 FM: Tous les légumes sont lavés, préparés et cuisinés sur place, tout est « Fait Maison » sauf exception\*

Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Betteraves et maïs* Pâtes  au gorgonzola Salade verte Dattes	Salade de mâche Choucroute Yaourt 	Carottes râpées Blanquette de veau Riz  Clémentine	Soupe de lentilles  Poisson citron Purée de carottes Tartelettes aux pommes 
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Chou rouge pommes râpées  Hachis Parmentier Liégeois*	Avocat Roti de porc Petits pois carottes* Pomme 	Salade endives noix Escalope de poulet Gratin chou-fleur Fromage chèvre  Kiwis	Soupe à l'oignon Tarte aux poireaux Salade verte  Tiramisu chocolat
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Velouté de butternut Lentilles  Chipolatas Yaourt 	Feuilleté fromage* Steak haché Carottes vichy Litchi	Œufs durs  Pâtes  sauce tomate Salade verte Financier (le château de Bram)	 <i>Repas de Noël</i>  Salade de mâche noix et toast de mousse de canard Roti de dinde sauce forestière avec risotto au parmesan Fromage Bûche pâtissière

Ps : sous réserve d'approvisionnement des denrées.