










Menus de la cantine Décembre 2020

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

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

Lundi 30 /11	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
<p>Betteraves et maïs* Pâtes  au gorgonzola Dattes</p>	<p>Salade de mâche Choucroute Yaourt </p>	<p>Carottes râpées Blanquette de veau Riz  Clémentine </p>	<p>Soupe de lentilles  Poisson citron Gratin de blettes Tartelettes aux pommes </p>
Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
<p>Chou rouge pommes râpées  Hachis Parmentier Liégeois*</p>	<p>Avocat Roti de porc Petits pois carottes* Fromage chèvre  Pomme </p>	<p>Salade endives et noix Escalope de poulet Gratin chou-fleur Kiwis </p>	<p>Soupe à l'oignon Tarte aux poireaux Salade verte Tiramisu chocolat</p>
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
<p>Velouté de butternut Lentilles  Chipolatas Yaourt </p>	<p>Feuilleté fromage* Steak haché Carottes vichy  Litchi</p>	<p>Œufs durs  Pâtes  sauce tomate Salade verte Financier (le château de Bram)</p>	<p><u>Repas de Noël</u></p>

Ps : sous réserve d'approvisionnement des denrées.