

















Menus de la cantine Décembre 2021

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

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

Viande 100% origine France.

		Jeudi 02	Vendredi 03
		Carottes râpées Blanquette de veau Riz  Clémentine 	Soupe de lentilles  Poisson citron Gratin de blettes Tartes aux pommes 
Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Chou rouge pommes râpées  Hachis Parmentier Liégeois*	Radis noir Roti de porc Petits pois carottes* Fromage chèvre  Pomme 	Salade endives et noix Escalope de poulet Gratin chou-fleur Kiwis 	Soupe à l'oignon Tarte aux poireaux Salade verte Tiramisu chocolat
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Velouté de butternut Lentilles  Chipolatas Yaourt 	Œufs durs  Pâtes  sauce tomate Salade verte Clémentine 	Feuilleté fromage* Poisson Purée de carottes  Kaki	 <i>Repas de Noël</i> 

PS : sous réserve d'approvisionnement des denrées.