










Menus de la cantine Décembre 2022

Fruits et légumes Viandes, œufs, poissons Produits laitiers Féculents et légumineux

Les viandes sont à 100% d'origine française. La majorité des produits sont des produits locaux.

 Label IGP Indication Géographique protégée  Agriculture biologique  Pêche durable  Label Rouge  Label AOP

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

		Jeudi 01	Vendredi 02
		Carottes râpées Hachis Parmentier de canard Clémentine 	Soupe de lentilles  Poisson citron  Gratin de blettes Tartes aux pommes 
Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Chou rouge pommes râpées  Blanquette de veau Riz  Liégeois vanille*	Radis noirs et carottes râpées Côte de porc Petits pois carottes* Fromage chèvre  Pomme 	Salade endives et noix Poisson Gratin chou-fleur Kiwis 	Soupe à l'oignon Tarte aux poireaux Salade verte Tiramisu
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Velouté de potimarron Lentilles  Chipolatas Yaourt 	Feuilleté fromage chèvre et miel Pâtes  sauce tomate Salade verte Clémentine 	Salade de quinoa  Poisson Purée de carottes  Fromage  Kaki	 <i>Repas de Noël</i> 

PS : sous réserve d'approvisionnement des denrées.