

MENU CANTINE DU MOIS DE DECEMBRE 2022 ET JANVIER 2023

LUNDI 12 DEC	MARDI 13 DEC	JEUDI 15 DEC	VENREDI 16 DEC
Salade de carottes/noix Pâtes au saumon Fromage Compote de pommes* ** 	Salade de betteraves/PDT Paupiettes de veau Petits pois extra-fins Fromage Clémentine	MENU DE NOEL Blinis au saumon fumé Cuisse de volaille farcie Sauce champignons Pommes dauphines Buchette chocolat et clémentine 	MENU VEGETARIEN Salade mimolette Boulgour Légumes à couscous Yaourt* **
LUNDI 2 JANVIER	MARDI 3 JANVIER	JEUDI 5 JANVIER	VENREDI 6 JANVIER
Vacances scolaires	MENU VEGETARIEN Soupe de potimarron Risotto aux carottes Fromage Banane 	Crêpes au fromage Colin Purée de patate douce Kiwi	Salade de haricots verts Gigot d'agneau Duo de carottes Galette des rois 
LUNDI 9 JANVIER	MARDI 10 JANVIER	JEUDI 12 JANVIER	VENREDI 13 JANVIER
MENU VEGETARIEN Salade de blé Fromage Banane 	MENU ITALIEN Tomates mozzarella Pâtes à la bolognaise Tiramisu ou panna cotta	Salade emmental Saucisse de Toulouse Lentilles Salade des îles 	Salade de choux rouges Bœuf bourguignon* ** Pommes vapeur Crème vanille* **
LUNDI 16 JANVIER	MARDI 17 JANVIER	JEUDI 19 JANVIER	VENREDI 20 JANVIER
Salade riz/cœur de palmier/maïs Emincé de poulet aux champignons Choux fleurs à la persillade Ananas	MENU VEGETARIEN Céléri vinaigrette Risotto de céréales et potimarron Mousse au chocolat 	Pot au feu / légumes Fromage Pomme* **	Lasagne Salade Fromage blanc à la vanille 
LUNDI 23 JANVIER	MARDI 24 JANVIER	JEUDI 26 JANVIER	VENREDI 27 JANVIER
Radis/beurre Poisson à la bordelaise Riz Yaourt de brebis* ** 	Soupe de légumes Roti de porc Flan de courgettes Clémentines	MENU VEGETARIEN Choux fleurs vinaigrette Œufs brouillés à la tomate Petits suisses	Poulet basquaise Coquillettes Fromage Compote pommes/fraises 

En rouge : plat préparé sur site * plat à base de produit locaux (voir liste des producteurs affichée au Groupe scolaire) ** Produit issu de l'agriculture biologique