

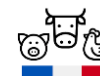
 = produit local

 = fait maison





































































 = bio

 = repas sans viande



Viande bovine (bœuf et veau)
d'origine France

MENUS DÉCEMBRE 2023

Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Velouté de courges de l'école  Saucisse de Toulouse   Lentilles corail   Clémentine 	Terrine de campagne et cornichons  Goulash hongrois (veau bio)    Carottes à la crème   Kiwi 	Mesclun de salades au bleu, miel, noix, croûtons  Fish and chips au citron  Gratin de choufleur à la tomate   Millasou de citrouille, sauce caramel  	Croûte au fromage  Flamiche aux poireaux   Semoule parfumée  Salade de fruits de saison 
Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Bouillon de pot au feu aux vermicelles  Blanquette de dinde    Penne rigate  au beurre  Fromage blanc  au coulis de fruits exotiques  	Carottes  râpées à l'orange   Cabillaud poché sauce soja  Riz basmati   Cocktail de fruits de saison 	Radis noirs sur tartine beurrée   Omelette au fromage  Mesclun de salades   Yaourt à la vanille  	Betteraves râpées aux pommes   Hachis parmentier    Salade de mâche Poire au four sauce chocolat 
Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Crème de butternut  et ses croûtons pain d'épice   Pizza del Lolo (végétale)  Mesclun de salades Semoule tagada 	Rillettes de canards et son croustou   Dos de saumon frais poilé   Epinards branches compotés  Verrine chocolat liégeois 	Brocolis mimosa  Croziflette  Clémentine 	 MENU DU PERE LOLO

VACANCES

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement des producteurs.

Afin de limiter les déchets plastiques, les yaourts et fromages blancs sont achetés en seau et conditionnés à la cantine en verrine.

LES PRODUCTEURS LOCAUX du MOIS

Christian Deljarrat – St Amand de Coly / La Ferme de La Brunie – Ste Nathalie / Dominique Pergola – Montignac / Volailles DUMAS – Aibas / Deltreuil
Biobeef – Fanlac / Les Jardins de Coly – Coly / Gaussinel – St Genès / La Vache va Bio – Montignac / La Ferme Roulland - Montignac.



À vos crayons !

