

## Menu cantine du 27 novembre au 22 décembre

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
du lundi 27 novembre au vendredi 01 décembre	Salade composée Rôti de porc, légumes braisés Yaourt nature	Endives en salade Sauté de volaille, purée de butternut Fromage, fruit	Céleri rémoulade Omelette aux légumes Flan	Carottes râpées Poisson, farfalles Fromage, fruit	Soupe de légumes Quinoa, légumes de saison Yaourt
du lundi 4 décembre au vendredi 8 décembre	Crudités Boulettes de bœuf, flageolets Gâteau maison	Toast au fromage Poulet rôti, duo de carottes Fruit	Tarte fine au fromage Fricassée de légumes, riz Yaourt	Soupe de légumes Poisson, pommes de terre Fromage blanc	Salade mêlée Petit épeautre et petits légumes Fromage, fruit
du lundi 11 décembre au vendredi 15 décembre	Crudités Sauté de viande, légumes de saison Fromage blanc	Crudités Emincé de volaille, purée de panais Dessert lacté	Salade composée Tarte aux légumes Fromage, fruit	Crudités Poisson pané, pâtes Fruit	Velouté Riz aux légumes Fromage, fruit
Du lundi 18 décembre Au Vendredi 22 décembre	Mâche champêtre Viande rôtie, brocolis persillés Yaourt aux fruits	Mélange croquant Œufs brouillés, poêlée de légumes Tarte aux pommes	Velouté Gratin de quenelles et petits légumes Fromage, fruit	Repas de Noël 	Gloubi-boulga 

La ferme de Chantecaille nous livrent des légumes de saison bio, quantité et variété ne sont pas déterminées au moment de la conception du menu..

*Tous les plats sont faits maison par Valérie*

*La viande de bœuf, porc et veau provient du boucher de Solignac*

*Le fromage à la coupe provient de Ladignac le Long, « Maison Maris » *

*Le pain provient de la boulangerie de Solignac*

*La volaille et certains légumes de saison proviennent de la ferme de Chantecaille à Eyjeaux *

*Les fruits et légumes frais proviennent du « Jardin d'Océane »*