

Menu cantine du 2 décembre au 20 décembre

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
du lundi 2 décembre au vendredi 6 décembre	Soupe de légumes Tartine savoyarde, salade Yaourt*	Carottes râpées, Poulet rôti, pâtes Fruit*	Rôti de dinde, carottes Fromage* Fruit*	Poisson du jour, brocolis Fromage* Tarte aux pommes	Bouillon vermicelles Pot au feu Fromage blanc*
du lundi 9 décembre au vendredi 13 décembre	Salade de riz Quiche aux poireaux, salade Yaourt*	Charcuterie Rôti de bœuf, haricots verts Fruit*	Sauté de porc, écrasé de pommes de terre Fromage* Compote	Poisson du jour à l'estragon, poêlée de légumes Fromage* Fruit*	Soupe de lentilles corail Poulet basquaise, semoule parfumée Fromage blanc
du lundi 16 décembre au vendredi 20 décembre	Gratin de pommes de terre, haricots verts Fromage* Fruit*	Betteraves Sauté de dinde, petits pois carottes Fromage blanc*	Soupe citrouille Jambon braisé, bille de polenta Fruit*	Brocolis vinaigrette Acras de morue, riz au lait de coco Yaourt*	Repas de Noël 

**programme de l'Union européenne à destination des écoles pour promouvoir des habitudes alimentaires plus saines*

..Afin d'éviter le gaspillage alimentaire, des modifications peuvent être apportées au menu à la dernière minute, en fonction des variations d'effectifs, pour des raisons d'approvisionnement, ou des problèmes techniques.

Tous les plats sont faits maison par Pascal et Valérie

Une partie de la viande provient du boucher de Solignac

Une partie des produits laitiers provient de Ladignac le Long, « Maison Maris » 

Le pain provient de la boulangerie de Solignac

Les poulets entiers proviennent de la ferme de Chantecaille à Eyjeaux 

Les pommes, compotes de pommes et certains légumes proviennent de la Roche L'Abeylle, « Famille Teulet » 

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

Les œufs proviennent de la ferme « Courgette et poulette » à Glanges 