


Menu cantine du 1 décembre au 19 décembre

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	Vendredi
Du lundi 1 décembre au vendredi 5 décembre	Soupe de légumes Tartine savoyarde Salade Yaourt*	Carottes râpées Poulet rôti, frites Fruit*	Saucisse, carottes Fromage* Fruit*	Poisson du jour, brocolis Fromage* Tarte aux pommes	Bouillon aux vermicelles Pot au feu Fromage blanc*
Du lundi 8 décembre au vendredi 12 décembre	Salade de riz Quiche à la patate douce rôtie 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*	Velouté de légumes, poulet basquaise, semoule parfumée Fromage blanc*
Du lundi 15 décembre au vendredi 19 décembre	Gratin de pommes de terre, haricots verts Salade verte Fromage* Fruit*	Betteraves Sauté de dinde, petits pois carottes Fromage blanc*	Soupe à la citrouille Jambon grillé, choux braisés 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

...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 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'Abeille, « Famille Teulet »



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

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

