

* menu susceptible d'être modifié
 ** menu validé par une diététicienne
 *** viandes d'origine France
 **** préparation réalisée majoritairement maison

Du 05 décembre 2022 au 07 janvier 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Le 07/11/2022 au 11/11/2022	MENU NÉPAL Bouillon de légumes Curry de choux fleurs, pommes de terre et petits pois Yaourt Pomme	Macédoine de légumes Poulet rôti Frites Ossau iraty Orange	Velouté de carottes, pommes de terre aux vermicelles Hoki sauce citron Légumes de couscous Édam Goyave ananas	Radis beurre Rôti de veau aux olives Petits pois Petit suisse Cocktail de fruits	Salade coeslaw (mayonnaise) Saucisse de porc Courgettes Fromage blanc aux fruits rouges Pomme
Le 14/11/2022 au 18/11/2022	Chou rouge râpé Rôti de dindonneau Blé au beurre Tome noire Compote de pommes	Tendres perles au pesto Poisson blanc Brocolis sautés Yaourt Clémentine	Betteraves en salade Escalope milanaise Flageolets Comté Banane	Carottes râpées Omelette nature Mélange 4 céréales Ile flottante	REPAS DE NOËL Mousse de canard et salade verte Filet mignon Pommes de terre grenailles Bûche glacée
Le 21/11/2022 au 25/11/2022	Salade verte et fromage Sauté d'agneau Haricots verts Chausson aux pommes Kiwi	Champignons à la grecque Dos de cabillaud sauce aurore Riz au beurre Camembert Goyave ananas	Carottes râpées Feuilleté de légumes Mimolette Abricots au sirop	Velouté de butternut aux alphabets Steak haché Ratatouille Yaourt sucré Pomme	Radis beurre Poulet rôti Purée de pommes de terre Cantal Flamby au caramel
Le 28/11/2022 au 02/12/2022	Chou blanc râpé Doré de colin Lentilles vertes Mimolette Madeleine	Haricots verts en salade Pâtes à la carbonara Édam Kiwi	Radis beurre Roulé végétal Polenta Fromage blanc sucré Pêches au sirop	Velouté pommes de terre, poireaux, céleri Émincé de veau Choux fleurs gratinés Petit suisse Orange	Salade verte et dés de fromage Rôti de boeuf Blé / courgettes Galette des rois

Fournisseurs locaux du mois



SAS MARASSÉ

Boeuf, porc, veau...

Viandes d'origine France

Toutes les viandes sont d'origine France



Boulangerie La Parisienne

Pains

6 Bd du Couchant, 47310 Laplume

05 53 95 12 55



Ferme du Cabier

Poulet, volailles...

Cabier, 47310 Laplume

05 53 67 11 41

MENU VÉGÉTARIEN PRODUITS BIOLOGIQUES FAIT MAISON LOCAL

AOP : Appellation d'Origine Protégée

MSC : Marine Stewardship Council (Label Pêche durable)



POUR UNE CANTINE
 + BIO
 + SAINE
 + LOCALE
 + DURABLE