

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

Du 05 décembre 2022 au 06 janvier 2023

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------------|--|---|---|--|---|
| Le 05/12/2022 au 09/12/2022 | 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 | Salade verte Rôti de veau aux olives Petits pois Fromage Cocktail de fruits | Salade coeslaw (mayonnaise) Saucisse de porc Semoule et courgettes Fromage blanc aux fruits rouges Pomme |
| Le 12/12/2022 au 16/12/2022 | 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 19/12/2022 au 23/12/2022 | Salade verte et fromage Sauté d'agneau Haricots verts et blancs Chausson aux pommes | Champignons à la grecque Dos de colin sauce aurore Riz au beurre Camembert Clémentine | Carottes râpées Feuilleté de légumes Mimolette Abricots au sirop Kiwi | Velouté de butternut aux alphabets Steak haché Ratatouille Yaourt sucré Pomme | Radis beurre Poulet rôti Purée de pommes de terre Flamby au caramel |
| Le 02/01/2023 au 06/01/2023 | 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 Clémentine 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)

