

MENU DECEMBRE 2023 — JANVIER 2023

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

Du 11 décembre 2023 au 12 janvier 2024


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Le 11/12/2023 au 15/12/2023	Betteraves  en salade Nugget végétarien Haricots rouges  Yaourt sucré  Clémentine  	Salade verte  en vinaigrette Poulet rôti Frites  Comté AOP Compote de pommes 	Carottes râpées locales en vinaigrette Dos de colin Spaghettis Petit suisse aux fruits Orange 	Chou blanc  râpé Rôti de veau Riz  au beurre  Mimolette Pêches au sirop	Potage de légumes (pommes de terre, poireaux), vermi- celles  Jambon blanc Gratin de courgettes  Quatre quart Kiwi 
Le 18/12/2023 au 22/12/2023	Radis  beurre Rôti de dindonneau Blé  au beurre  Edam AOP Pêches au sirop	Noël Mousse de canard Pintade et pommes duchesses Salade fromage Bûche de Noël 	Champignons à la grecque Cordon bleu Gnocchis à la sauce tomate Pomme 	Endives  en salade, pommes  Omelette  Carottes  vichy Semoule au lait  	Taboulé et maïs  Merguez Choux-fleurs  à la béchamel Fromage blanc sucré Orange 
Le 02/01/2023 au 05/01/2023		Tendres perles / asperges Poisson à la bordelaise Petit pois  Camembert  Orange 	Endives  et dés de fromage Chipolata végétale Duo de quinoa menthe basilic  Banane  	Velouté de butternut  Steak haché Haricots verts  persillés Riz au lait  Pomme 	Salade verte  et graines de chia Poulet rôti Purée de pommes de terre  Chocolat liégeois
Le 08/01/2023 au 12/01/2023	Chou rouge  en vinaigrette Cœur de filet de merlu Pâtes  Babybel  Biscuit	Salade verte  en vinaigrette Émincé de veau Lentilles  Fromage blanc sucré Compote de pommes 	Carottes râpées  en vinaigrette Tarte aux légumes  Yaourt vanille  Gâteau au chocolat  	Haricots verts  en salade Gigot agneau pomme de terre grenailles Tome noire Clémentine 	Radis  beurre Rôti de bœuf Boullgour / Courgettes  Comté AOP Kiwi 

Fournisseurs locaux du mois

SAS MARASSÉ

Boeuf, porc, veau...

Viandes d'origine France

 Toutes les viandes
sont d'origine France



Lieu-dit Poncy, 47390 Layrac

Boulangerie Lo Pan Levat

Pains



Ferme de la Goulette,
47310 Sainte-Colombe-en-
Bruilhois

06 09 40 03 06

Ferme du Cabier

Poulet, volailles...



Cabier, 47310 Laplume

05 53 67 11 41



MENU VÉGÉTARIEN



PRODUITS BIOLOGIQUES

FAIT MAISON



LOCAL

ÉTHIQUABLE



AOP : Appellation d'Origine Protégée



MSC : Marine Stewardship Council (Label Pêche durable)



VFP : Viande de Porc Française



2023



NIVEAU 2

Label EcoCert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine
www.labelbiocertine.com