



MENUS DE LA CANTINE DÉCEMBRE 2023



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S E M A I N E 1	Jour					1
	Entrée					Cake courgettes cheese
	Plat					Poisson meunière / poêlée de légumineuses
	Dessert					Salade de fruits
S E M A I N E 2	Jour	4	5	6	7	8
	Entrée	Croisillons Du Barry	Soupe de légumes	Mousse de foie	Salade verte	Pizza royale
	Plat	Sauté de porc local / Petits pois bio	Lasagnes Bolognaise	Poêlée cordiale de légumes / viande noble locale	Saucisse grillée locale / chou fleur en béchamel	Steack haché / haricots verts
	Dessert	Fromage - mandarine bio	Yaourt nature bio	Riz au lait	Fromage - fruit	Flan
S E M A I N E 3	Jour	11	12	13	14	15
	Entrée	Carottes râpées bio	Salade verte	Mousse de betteraves	Alphabet	Soupe de légumes
	Plat	Spaghettis Bolognaise	Sauté de veau local / haricots blancs	Poisson sauce Béarnaise / pâtes au beurre	Poulet Basquaise / riz basmati	Côte de porc local / pommes de terre au four
	Dessert	Yaourt nature bio	Fromage - fruit	Yaourt nature bio	Fromage - fruit	Tarte à la poire
S E M A I N E 4	Jour	18	19	20	21	22
	Entrée	Salade verte	Feuilleté de St Jacques sur son lit de mâche	Soupe de légumes	Vermicelles	Carottes râpées
	Plat	Couscous / boulettes de poulet	Paupiette de dinde aux girolles / pomme forestière et sa quenelle de patate douce	Cannellonis sauce tomate	Poisson meunière / riz au curry	Steack haché / pommes Duchesse
	Dessert	Yaourt bio	Montagne exotique (mandarine et papillote)	Compote	Yaourt où fruit	Dessert