








MENU CANTINE SCOLAIRE

MOIS DE DÉCEMBRE 2023



 <p>Lundi 04</p>	<p>Mardi 05</p>	 <p>Mercredi 06</p>	 <p>Jeudi 07</p>	<p>Vendredi 01</p> <p>Salade Piémontaise Escalope de volaille Brocolis bio au coulis de poivrons Tiramisu</p>
<p>Lundi 11</p> <p>Carottes râpées Roti de porc Lentilles bio au jus Yaourt aux fruits</p>	 <p>Mardi 12</p> <p>Salade feuilles de chêne Spaghettis bolognaise bio Beignet au chocolat</p>	<p>Mercredi 13</p> <p>Friand Omelette aux pommes de terre Fromage Fruits de saison</p>	<p>Jeudi 14</p> <p>Charcuterie Paupiettes de veau Courgettes bio en gratin Compote / biscuit</p>	<p>Vendredi 08</p> <p>Potage Poisson meunière Choux fleur persillé Fromage blanc bio et Coulis de fruits rouges</p>
<p>Lundi 18</p> <p>Betterave bio vinaigrette Wings de poulet Pommes de terre rissolées Crème dessert bio</p>	<p>Mardi 19</p> <p>Salade de riz Dos de cabillaud aux champignons Haricots verts bio persillés Yaourt nature sucré bio</p>	<p>Mercredi 20</p> <p>Pizza Saucisse Purée Gaufre</p>	<p>Jeudi 21</p> <p>Potage Gratin de pâtes aux champignons Fromage bio Fruits de saison</p>	<p>Vendredi 22</p> <p>Pêche au thon Bœuf bourguignon Carottes bio au jus Flan au caramel</p>
<p>Lundi 25</p> <p>Charcuterie Escalope de dinde Petit pois bio Yaourt bio</p> 	<p>Mardi 26</p> <p>Œuf bio mayonnaise Poisson provençale Ratatouille Fruits de saison</p>	 <p>Mardi 27</p> <p>Salade Raviolis gratinés Yaourt</p>	<p>MENU DE NOËL</p> <p>Mini burger au foie gras Chapon à la crème de champignons Garniture festive Dessert de NOËL</p> 	<p>Vendredi 29</p> <p>Crudités Cordon bleu Ebly bio à la crème Petit suisse aux fruits</p>

Local = Région Occitanie

Ces menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements