








# MENU CANTINE

Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
<b>Œuf dur mayonnaise</b>  <b>Cordon bleu</b> <b>Purée butternut</b>  <b>Fromage</b> <b>Compote</b>	<u>Menu végétarien :</u>  <b>Salade de pâtes, tomate,</b>  <b>emmental, maïs</b> <b>Omelette</b>  <b>Salade</b> <b>Liégeois chocolat</b>	<b>Salade de chou rouge</b>  <b>Sauté de bœuf</b>  <b>Pâtes farfalle</b> <b>Fromage blanc sucré (Bio)</b>	<b>Terrine de campagne</b> <b>Pavé de saumon</b>  <b>au beurre blanc</b>  <b>Haricots beurre</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit de saison</b> 
Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
<b>Potage de légume</b>  <b>Ravioli bœuf</b> <b>Sauce tomate</b>  <b>Fromage</b> <b>Pâtisserie</b>	<b>Bâton de surimi sauce cocktail</b> <b>Sauté de porc</b>  <b>Pomme de terre vapeur</b>  <b>Fromage</b> <b>Compote (Bio)</b>	<u>Menu végétarien :</u>  <b>Salade d'endive, maïs,</b>  <b>tomate</b>  <b>Crêpe au fromage</b> <b>Salade</b> <b>Fruit de saison</b> 	<b>Carottes râpées</b>  <b>Dos de cabillaud</b>  <b>Gratin de brocolis chou-fleur</b>  <b>Yaourt au fruit</b>
Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
<u>Menu végétarien :</u>  <b>Potage de potimarron</b> <b>butternut</b>  <b>Chili végétarien sauce tomate</b> <b>Haricots rouges, maïs</b> <b>Crème chocolat (Bio)</b> <b>Biscuit</b>	<b>Lentilles vinaigrette</b>  <b>Poisson pané</b> <b>Haricots verts</b> <b>Fromage</b> <b>Riz au lait</b>	<b>Sardines au beurre</b> <b>Rôti de veau</b>  <b>Purée de pois cassés</b> <b>Fromage</b> <b>Yaourt au fruit</b>	<u>Menu de Noël</u> <b>Mousson de canard</b> <b>Aiguillette de poulet aux</b>  <b>châtaignes pommes noisette</b> <b>Pâtisserie de Noël</b> <b>Fruit de saison</b>  <b>Chocolat</b>

LEGENDES : Fruits et légumes Céréales, féculents Viandes et poissons Produits laitiers Circuit court  Fait maison 

Fournisseur circuit court : Salad'fruits – Légumes, fruits, œufs, poissons

Tous nos produits laitiers sont de fabrication française. Nos volailles sont française, Label Rouge, produits IGP. Une gamme de viande de bœuf française.

Le menu peut être amené à être modifié en fonction des situations d'approvisionnement.