

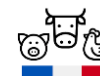
 = produit local

 = fait maison































































 = bio

 = repas sans viande



Viande bovine (bœuf et veau)
d'origine France

MENUS DÉCEMBRE 2024

Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Velouté de courges de l'école  Saucisse de Toulouse   Lentilles corail   Clémentine 	Terrine de campagne et cornichons   Goulash hongrois (veau bio)   Semoule parfumée  Kiwi 	Mesclun de salades au bleu, dés de jambon, miel, noix, croûtons  Fish en beignets  Gratin de choufleur  Millasou de citrouille, sauce caramel  	Pain perdu au fromage  Flamiche  Carottes à la crème   Salade de fruits de saison 
a	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Bouillon de pot au feu aux vermicelles  Blanquette de dinde   Penne rigate  au beurre  Fromage blanc  au coulis de fruits exotiques  	Carottes  à l'orange   Cabillaud poché sauce soja  Riz basmati   Cocktail de fruits de saison 	Radis noirs sur tartine beurrée   Omelette à l'emmental  Mesclun de salades  Yaourt à la vanille  	Betteraves râpées aux pommes   Hachis parmentier (viande Label Rouge)  Salade de mâche  Poire sauce chocolat 
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Crème de butternut  et ses croûtons pain d'épice   Pizza del Lolo (végétale)  Mesclun de salades Semoule tagada 	Brocolis mimosa  Croziflette  Clémentine 	Rillettes de canards et son croustou   Dos de saumon frais poelé b eurre d'algue  Mix d'épinards à la crème  Verrine chocolat liégeois 	 MENU DU PERE LOLO

VACANCES

Les menus peuvent être modifiés en fonction de l'approvisionnement des producteurs.

Afin de limiter les déchets plastiques, les yaourts et fromages blancs sont achetés en seau et conditionnés à la cantine en verrine.

LES PRODUCTEURS LOCAUX du MOIS

Christian Deljarrat – St Amand de Coly / La Ferme de La Brunie – Ste Nathalie / Dominique Pergola – Montignac / Volailles DUMAS – Aubas / Deltreuil Biobeef – Fanlac / Les Jardins de Coly – Coly / Gaussinel – St Geniès / La Vache va Bio – Montignac / La Ferme Roulland – Montignac / La Tourte d'Antan – Montignac / Le Pain de Peyrignac / Ô Sacré Pain – St Crépin Carluet..



À vos crayons !

