Menu de la cantine mois de novembre

CHAPTELAT

lundi 2

Bouillon de poule

Fish and chips
Brocolis

Yaourt aux fruits

mardi 3

Bourguignon
Pates

Emmental
Clémentine

jeudi 5

Rôtie de porc de Chaptelat
Haricot vert

Saint Nectaire
Gâteau chocolat

vendredi 6

Menu Végétarien

Couscous végétal

Yaourt à boire
Pomme

lundi 9

Menu Végétarien

Carottes râpées

Ravioles aux épinards

Crème caramel

mardi 10

Menu DOM TOM

Columbo de poisson
Frites de patate douce

Fromage de chèvre
Banane

jeudi 12

Soupe aux choux

Sauté de poulet
Coeur de blé

Yaourt aux sucres de cannes

vendredi 13

Salade verte crouton

Saucisse de Chaptelat
Haricot blanc tomatés

Milkshake vanille

lundi 16

Menu Mexicain

Chili con carne
Riz

Fromage
Ananase

mardi 17

Menu Végétarien

Soupe de Butternut noisette

Ravioles aux fromage
Salade

Yaourt aux fruits

jeudi 19

Blanquette de dinde
Purée

Tomme noire
Chocolat chaud

vendredi 20

Menu retour du marché

Poisson du marché
Poêlée légumes anciens

Camembert
Pomme

lundi 23

Menu végétarien

Pates à la cabrese

Fromage de brebis
Clémentine

mardi 24

Bouillon poule vermicelle

Poitrine de Chaptelat confite
miel romarin
Purée potiron

Crème chocolat

jeudi 25

Poisson du jour
Pomme de terre vapeur

Tomme blanche
Gâteaux aux amandes

vendredi 26

Terrine de st jacques

Poulet aux épices de noël
Choux fleur à la crème

Yaourt au sucre

MANGEZ LOCAL Local

bio Bio

COMMERCE ÉQUITABLE Produit équitable

France

Hors France

PÊCHE DURABLE MSC www.msc.org/fr Pêche durable

FAIT MAISON Fait Maison

