

Menu de décembre

Lundi 01	Mardi 02 Végé	Jeudi 04	Vendredi 05 Alter
Lait chocolat**	Madeleines	Jus de fruit**	Barre de céréales
Salade carotte, pomme**	Soupe de légumes**	Betteraves**	Gaspacho**
Saumon MSC	Gratin de pâtes**	Sauté de veau***	Poulet
Pommes de terre rissolées***	et poireaux**	Purée de patate douce***	Frites***
Yaourt chèvre*	Comté*	Tomme montagne	Gouda
Fruit**	Fruit**	Compote**	Carotte cake**
Lundi 08	Mardi 09 Végé	Jeudi 11	Vendredi 12 Alter
Cake	Cookies	Jus de fruit**	Lait fraise*
Soupe de légumes**	Chou rouge râpé aux pommes**	Soupe de légumes	Salade
Filet de colin MSC	Omelette***	Bœuf*	Jambon blanc
Epinard à la crème**	Riz pilaf**	Haricots verts**	Gratin de chou romanesco**
Neuf châtel	Cabécou*	Camembert	Yaourt nature
Fruit	Fruit	Compote	confiture aux fruits
Lundi 15	Mardi 16 Végé	Jeudi 18 Repas de Noël	Vendredi 19 Alter
Barre de céréales	Marbré	Sablé	Chocolatines*
Soupe de légumes**	Pois chiche vinaigrette***	Opéra saumon et sa mousse fromagère aux 2 citrons	Salade coleslaw**
Hoki MSC	Croustillant fromager**	Ballotine de volaille	Steak haché**
Riz créole**	Purée de légumes**	Pomme dauphine, haricots verts	Petits pois extra fin**
Yaourt chèvre*	Fruit**	Cabécou au miel	
Banana bread**		Sapin au chocolat glacé	Gâteau au yaourt et poires**

Menu validé par une diététicienne

PRODUCTEURS
Agneau: Ferme du Mas del Bos - Cressensac
Bœuf: GAEC Gorce - Estivals
Cabécou: Fromagerie Bigeat - Estivals
Epicerie: Biocoop- Souillac
Légumes secs: William Laval - Jayac
Œufs: GAEC des demois'ailles - Strenquels
Pain et chocolatine: Boulangerie Naudy - Nadaillac
Porc: Gaec des cavadou - Sarrazac
Veau: Ferme du Pilou - Teyssieu
Yaourt à boire: Ferme des Champs bons - Lachapelle A.

* local ** bio *** bio et local