

Menu de décembre

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

* local ** bio *** bio et local