



## MENUS DE LA CANTINE DE DECEMBRE 2019



LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENREDI 6
<b>*MENU DECOUVERTE*</b> Velouté de topinambours au miel Tourte à la tomme de Savoie et au jambon Salade bio Flan à l'eau de fleur d'oranger	Carottes rapées et maïs Bœuf bourguignon Tagliatelles Kiri Compote pommes-poires bio et son biscuit	Salade de betteraves Chipolata Couscous bio Yaourt au sucre de canne	Soupe de potimarron bio Poisson frais et sa sauce à l'estragon Brocolis aux amandes effilées Camembert bio Salade de fruits de saison
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENREDI 13
SORTIE SCOLAIRE	<b>*MENU VEGETARIEN*</b> Velouté de courgettes Lasagnes de légumes Brie Clémentine bio	Soupe de lentilles corail et carottes au lait de coco Haut de cuisse de poulet Purée de pommes de terre Petits suisses aromatisés	Pâté de campagne Quiche au thon Salade verte Fromage blanc à la crème de marron
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENREDI 20
<b>*MENU VEGETARIEN*</b> Céleri rémoulade Tartiflette aux 2 fromages Banane bio	Soupe de poireaux et panais Saucisse de Toulouse Gratin de citrouille et butternut Liégeois à la vanille	Crêpe au fromage Poisson pané Epinard Riz au lait	<b>*MENU DE NOEL*</b> Verrine de saumon fumé au chèvre citronné à l'aneth Mousse de canard sur pain grillé nappé de confiture de figes bio Rôti de dinde Wellington et sa sauce madère Pommes Duchesse /Poêlée de légumes Bûche de Noël



*Bonnes vacances*

