







MENUS DE LA CANTINE – MOIS DECEMBRE 2020

Toutes les viandes bovines sont d'origine française // Poissons sont issus de la pêche responsable

Ces menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés.

Lundi 30 Novembre Crudités Nuggets de blé Coquillettes  Fromage Fruits de saison	Mardi 1er Décembre Rillettes de poissons Cuisse de poulet au cidre Poêlée de légumes Yaourt Sucré La Donaiterie - La Motte 	Jeudi 3 Décembre Salade composée Chili con carné Tarte aux pommes	Vendredi 4 Décembre Potage Pizza – salade Yaourt framboise La Donaiterie – La Motte 
Lundi 7 Décembre Rouleaux croustillants Steak haché Flageolets Crème brûlée à la vanille	Mardi 8 Décembre Potage cultivateur Pâtes carbonara Emmental râpé Demi poire pochée, sauce chocolat	Jeudi 10 Décembre Crêpe tomate mozza Poisson façon Fish and chips Pommes vapeur Brocolis Gâteau au yaourt	Vendredi 11 Décembre Velouté de potirons Omelette au fromage Poêlée Lyonnaise Yaourt vanille La Donaiterie – La Motte 
Lundi 14 Décembre Haricots beurre Poulet Basquaise Fromage Compote de fruits	Mardi 15 Décembre Potage légumes Rondo poisson Riz  Crème au caramel	 Menu de Noël	Vendredi 18 Décembre Potage de légumes Tartiflette Salade Gâteau au chocolat

Fait Maison - Plat Végétarien – Produit issu de l'agriculture biologique

Belles et bonnes fêtes de fin d'année à vous !

