



Cantine scolaire et ALSH

Produits issus de la production Lot et Garonnaise ou
de la Nouvelle Aquitaine et/ou bio et/ou labellisé
*aide de l'union européenne à destination des écoles
Repas végétarien Menu à thèmes



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
DU 24.11 AU 28.11	velouté de laitue mijoté de boeuf à la tomate fumée haricots rouges/ riz fruit de saison*	chou rouge en salade* rôti de porc du Lot et Garonne à la moutarde lentilles carottes* yaourt de Séoune* à la vanille	feuilleté au pesto Steak haché du boucher haricots vert mimolette	Crème de céleri* couscous végétarien semoule fruit de saison*	salade grecque poisson frais du marché chou fleur* à la vanille dessert au chocolat de Nicholl
DU 1.12 AU 5.12	cappuccino de petit pois spaghettis bolognaise fruit de saison*	carottes* râpées des baies d'Eli cuisse de pintade rôtie blettes et pdt* yaourt de Séoune* à la framboise	crème de citrouille* poisson frais du marché blé fruit de saison*	oeufs durs mayo maison chipolatas végétales haricots beurre persillés comté AOP*	MENU MONTAGNARD Soupe à l'oignons et croûtons Raclette Fromage blanc de Séoune* aux myrtilles
DU 8.12 AU 12.12	Houmous de betteraves bio* et toasts parmentier végétal aux patates douces* yaourt de Séoune* à la fraise	salade chinoise* aux cacahuètes poisson frais du marché fondue de poireaux* riz basmati fruit de saison*	mesclun de salades aux graines côte de porc grillée chou braisé* yaourt au caramel	velouté de panais tortis aux pois bio* à la carbonara fruit de saison*	Animation VILLAGE 47 "les agrumes" Rillettes de thon maison au citron vert Blanc de poulet des Landes* au citron confit, carottes* Mousse au chocolat à l'orange maison