

# MENU CANTINE



Semaine	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06 décembre	Cœur de palmier Jambon braisé aux herbes Poisson pané Semoule Gouda Clémentines	Haricots rouges Pavé de saumon citron Haricots verts Yaourt aux fruits Banane	Chou chinois Kebab au thon Potatoes Kiri Flan caramel	Mâche et croutons Saucisson cuit Omelette à la tomate Pomme vapeur St Nectaire Brownies	Carottes râpées Gratin de quinoa Tomme blanche Abricots au sirop
Du 09 au 13 décembre	Feuilleté de fromage Emincé de porc moutarde Steak de boulghour Endives braisées St Paulin Orange	Salade de pâtes Poisson sauce échalotes Gratin de courge Petit suisse Clémentines	Betterave Raclette sans viande Pomme	Salade verte Galopin de veau Omelette au fromage Jardinière de légumes Faisselle Banane	Céleri Parmentier végétarien Bleu Crème vanille
Du 16 au 20 décembre	Salade d'haricots verts Lasagnes au thon Cantal Poire	Quiche lorraine Poisson sauce citron Brocolis St Nectaire Clémentines	Carottes râpées Omelette au fromage Pomme noisettes Fromage blanc Compote	Saumon farci Filet de poulet aux écrevisses Corolle de sole Fèves, riz et carottes Bûche de chèvre Bûche de Noël	Taboulé Sauté de dinde Moelleux pané Chou vert Yaourt nature Banane
Du 23 au 27 décembre	Betterave Spaghettis bolognaise Sauce au thon Emmental Kiwi	Terrine de homard Quenelle de brochet Pois gourmand et champignons Fromage Feuillantine au chocolat	FERIE	SORTIE CL	Salade verte au noix Saucisses Poisson pané citron Purée Fromage blanc Tarte tatin

## LEGENDE



Viande française



Fruits et légumes frais



Produits AOP

menu végétarien

remplacement régime sans viande

Nos plats contiennent des allergènes majeurs : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfites, lupin, mollusque.  
 Nos menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

