

Sandrine Ballère - Gestionnaire de la restauration scolaire 06 98 69 36 63 / sandrine.cantine@gmail.com

<https://www.facebook.com/profile.php?id=61551851022365>



Menu de la **CANTOCHE D'ANZÊME** novembre - décembre 2023

Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Taboulé	Terrine de poisson	Crevettes mayonnaise	Salade de lentilles	Œufs durs mimosa
Poisson pané	Bœuf Bourguignon	Escalope de dinde	Rôti de porc	Pâtes et ratatouille
Epinards à la crème	Butternut au four	Quinoa	Courgettes spaghetti	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Pâté aux poires	Compote de pommes	Banane	Yaourt à la vanille	Panna cotta chocolat
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 01
Betteraves rouge	Roulé au fromage	Salade de mâche au bleu et noix	Rillettes de porc	Salade de pommes de terre
Hachis parmentier	Rôti de dindonneau	Aligot auvergnat	Poisson frais selon arrivage	Rosbif
Salade	Haricots verts	Salade	Riz basmati	Choux de Bruxelles
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Clémentines	Clafoutis aux poires	Miel et biscuits	Yaourts aux fruits	Tarte aux pommes

Veau, bœuf, volaille : origine France, boucherie Dubois, Domaine du Tumulus, Ferme des 4 Compères, Aurélie Lardy, CAT Masgerot, Gaec de la Passion, Maison Rimareix

Poisson frais : Centre Frais ou Intermarché

Poisson et viande congelés : Origine France, Allemagne, Italie, en fonction de la livraison

Fromage et fruit sont proposés tous les jours en supplément du menu affiché et varient en fonction de la saison et du fournisseur

Fromage : Pot d'vache, Ferme de Lavaurette, Domaine du Tumulus

Fruits, Légumes : Centre Frais, Aurélie Lardy, Elisa Peyrot

Œufs : Foltier

Miel : Bonnyaud Gabin

Pâtes et lentilles : Cœur de Creuse

Glace : Délices des près

Codes couleurs : Produits bio, ou élaboré avec du bio, cuisiné maison, Produit local

Repas végétarien