



CANTINE SCOLAIRE MENU décembre 2019



2019	du 02 au 06/12	du 09 au 13/12	du 16 au 20/12
LUNDI	MENU VEGETARIEN velouté de potiron gratin de pâtes Dany au chocolat	taboulé <i>BIO</i> maison pépites de poisson pané poêlée de légumes kiwi de St Pardoux Corbier	salade du pêcheur chipolatas d'Albignac coquillettes pomme de St Pardoux Corbier
MARDI	salade de lentilles <i>BIO</i> sauté de porc d'Albignac choux fleur en persillade compote de pomme	MENU VEGETARIEN soupe de carottes <i>BIO</i> riz crémeux aux légumes fromage blanc de la ferme de Lily aux copeaux de chocolat	salade de choux blanc blanquette de veau riz orange
JEUDI	saucisson sec colin au basilic fondu de poireaux tiramisu maison aux fruits rouges	salade de coleslaw hâchis parmentier maison au bœuf <i>BIO</i> cookies maison	MENU VEGETARIEN velouté de courge butternut crumble de légumes yaourt aux fruits mixés
VENDREDI	betterave rouge en salade rôti de dinde BBC gratin dauphinois poire de St Pardoux Corbier	bouillon de vermicelle filet de poulet grillé BBC haricots beurre <i>BIO</i> Danette au chocolat	MENU DE NOEL terrinerie de saumon croustillant de bœuf poêlée d'haricots vert bûche de Noël



BONNES
FETES DE
FIN D'ANNEE

DECEMBRE



Voici le mois de **Décembre** !

Il est sorti de sa chambre.

Il traverse le jardin,

Il rit en frappant des mains.

Décembre agite les bras :

Des milliers de flocons blancs

Tourbillonnent dans le vent

Et se posent çà et là.

Qu'il fait froid !



Toutes les entrées sont faites maison en majorité avec des produits frais et locaux
Tous nos plats sont préparés à base de viande fraîche et française à 90 % locale
(nouvelle Aquitaine Occitanie conformément à la loi Egalim)
Un dessert par semaine est fait maison
les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons

MENU VEGETARIEN
Viande Bleu Blanc Cœur (BBC)
produits locaux
produits BIO

Mairie de Saint-Pantaléon-de-Larche Place du Général Couloumy 19600 SAINT PANTALEON DE LARCHE