



CANTINE SCOLAIRE MENU janvier 2021



2021	du 04/01 au 08/01	du 11/01 au 15/01	du 18/01 au 22/01	du 25/01 au 29/01
LUNDI	betterave en salade ravioles ricotta-épinard BIO en grâtin et sa salade verte yaourt à la vanille de la ferme de Lily	velouté de légumes sauté de poulet au curry coquillettes compote de pomme de Lou Péré Benoit	du 18/01 au 22/01 céleri remoulade saucisse de canard frites yaourt à la mangue de la ferme de Lily	du 25/01 au 29/01 soupe de courge butternut saucisse d'Allasac lentilles BIO crèmeux au chocolat de la ferme de la Prade
MARDI	bouillon au vermicelle daube de bœuf local carottes en persillade clémentine	carottes râpées petit salé d'Allasac et ses légumes mique maison yaourt sucré BIO	salade d'épautre et lentilles de corail lasagne de légumes du chef tome des ardoisiers d'Allasac ananas	salade du moment dos de merlu vapeur avoine de blé orange
JEUDI	saucisson cuit d'Allasac dos de colin en sauce riz galette des rois du Fournil de St Pan	velouté de carottes pâté aux pommes de terre salade verte p'tit crèmeux d'Allasac mousse au Nutella maison	terrines de campagne d'Allasac poisson pané haricots vers BIO fromage blanc aux éclats de kitkat	bouillon au vermicelle bœuf bourguignon rosti de pommes de terre moelleux au chocolat du chef
VENDREDI	chou blanc au gruyère escalope de porc d'Allasac gratin de panais local cabécou de la ferme d'Estival pomme de St Pardoux Corbier	feuilleté au fromage du chef cube de colin pané pois maraichers poire de St Pardoux Corbier	soupe de légumes filet de poulet grillé purée de brocolis BIO kiwi de St Pardoux Corbier	salade coleslaw gnocchi à la provençale salade verte clémentine

BONNE ANNEE

Bonne année les petites reines,
Boutonnez vos manteaux de laine !

Bonne année charmants petits rois,
Et surtout ne prenez pas froid !

Bonne année princes et princesses,
Couvrez-vous bien s'il pleut à verse !

Vous serez ainsi toute l'année,
En bonne santé !



C. Chauveau

MENU VEGETARIEN

Viande Bleu Blanc
Cœur (BBC)

produits locaux

produits **BIO**



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



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

Copie de jan 2021

