

Menus de la cantine scolaire du mois de décembre

	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Mercredi 4 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre	Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre	Mercredi 11 décembre	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Entrée	Potage aux vermicelles	Avocat mayonnaise	Croque monsieur	Velouté de légume	Sucrine	Salade de pâtes au thon	Potage aux pâtes étoilées	Hot dog	Feuilleté au fromage	Salade laitue
Plat	Escalope de veau	Blanquette de poulet		Pintade	Brandade de morue	Pommes de terre sarladaises	Poulet rôti		Bœuf bourguignon	Paëlla de la mer Crevette Moule Poisson Chorizo
Accompagnement	Gratin de chou fleur	Riz pilaf	Salade d'endive	Haricots verts			Brocolis	Frite	Carottes vichy	
Dessert	Tarte aux pommes	Clémentine	Crème à la vanille	Yaourt nature	Tome des prés verts	Gateau au yaourt	Faisselle	Poire bio	Yaourt myrtille	Clémentine
	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre	Mercredi 18 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre	Lundi 23 décembre	Mardi 24 décembre	Mercredi 25 décembre	Jeudi 26 décembre	Vendredi 27 décembre
Entrée	Pâtes Chinoises Poisson Carottes Courgette	Potage perlé	Carottes râpées	Saucisson	Repas de Noël surprise	Vacances de Noël		Noël		
Plat		Rôti de veau	Linguines à la bolognaise	Œufs durs						
Accompagnement	Jambon	Ratatouille		Epinard à la crème						
Dessert	Tome au fenugrec	Tarte aux fruits	Kiwi bio	Compote maison						

- | | | |
|--|---|--|
| Viande locale | Laitage de M Pierre Maugein à Saint Chamant | Menu végétarien |
| Fromage laitage bio GAEC des Prés Verts à Saint Mexant | Produit biologique | Poisson frais la Cabane du Pêcheur à Tulle |
| Produit frais (légume, fruit, laitage) d'origine Corrèzienne | Plat "fait maison" | Volaille de M ^{me} Brigitte Bel à Espartignac |
| Menu avec spécialités ou repas extérieurs | | |