Menus de la cantine scolaire du mois de décembre

	Lundi 1er décembre	Mardi 2 décembre	Mercredi 3 décembre	Jeudi 4 décembre	Vendredi 5 décembre
Entrée	Velouté de légume	Carottes râpées	Salade	Betterave rouge	Potage de légume
Plat	Millassou	Escalope Viennoise	Pizza montagnarde	Sauté de veau	Tagliatelles au saumon
Accompagnement		Haricots beurre		Brocolis	
Dessert	Bouligou Limousin	Flan chocolat	Pomme bio	Yaourt nature	Salade de fruits d'hiver

	Lundi 8 décembre	Mardi 9 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Entrée	Soupe de légume	Salade de riz aux légumes	Terrine	Taboulé	Salade verte crevette et avocat
Plat	Quiche au thon et à la tomate	Légumes farçis	Sauté de dinde	Rôti de porc	Filet de lieu
Accompagnement			Petits pois et carotte	Pommes de terre au four	Gratin de courgette
Dessert	Orange	Tome des Près verts	Gâteau au yaourt	Clémentine	Yaourt abricot

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Entrée	Laitue	Salade de choux rouge et pomme	Buffet dinatoire L'ALSH fête Noël	Salade de haricots verts	Repas de noël surprise
Plat	Omelette de pomme de terre	Saucisse		Blanquette de dinde	
Accompagnement		Lentilles		Semoule	
Dessert	Tarte aux pommes	Kiwi bio		Clémentine	

	Lundi 22 décembre	Mardi 23 décembre	Mercredi 24 décembre	Jeudi 25 décembre	Vendredi 26 décembre
	Vacances de noël			**Noël**	

Viande locale

Fromage laitage bio GAEC des Prés Verts à Saint Mexant

Produit frais (légume, fruit, laitage) d'origine Corrèzienne

Menu avec spécialités ou repas extérieurs

Laitage de M Pierre Maugein à Saint Chamant

Produit biologique

Plat "fait maison"

Menu végétarien

Poisson frais la Cabane du Pêcheur à Tulle

Volaille de M^{me} Brigitte Bel à Espartignac