Menus de la cantine scolaire du mois de décembre

	Lundi 30 novembre	Mardi 1er décembre	Mercredi 2 décembre	Jeudi 3 décembre	Vendredi 4 décembre
Entrée	Salade de betterave	Potage de vermicelles	Salade endive emmental	Velouté butternut et petites pâtes	Repas Auvergnat
Plat	Riz cantonais	Poulet	Hachi parmentier de bœuf	Rôti de porc	Truffade (au jambon blanc)
Accompagnement		Chou fleur		Poêlée de légumes	
Dessert	Dessert petits beurre chocolat	Tome des Près verts	Orange	Yaourt abricot	Tarte aux myrtilles

	Lundi 7 décembre	Mardi 8 décembre	Mercredi 9 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Taboulé oriental	Potage	Saucisson cornichons	Velouté de citrouille	Coquillettes au thon
Plat	Kebab de légumes sauce blanche	Steak haché	Filet de poulet à la crème	Escalope de veau au curry	Filet de julienne
Accompagnement		Gratin de macaronis	Brocolis	Pommes de terre vapeur	Gratin de courgette
Dessert	Rose des sables	Clémentine	Liégeois	Yaourt nature	Kiwi

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Soupe de pain campagnarde	Mique	Buffet de noël de l'ALSH	Sucrine	Repas de Noël
Plat	Pizza poivron champignon et fromage	Petit salé	Chips guacamole et tomates cerises	Spaghetti bolognaise	Menu surprise
Accompagnement		Lentilles	Wrap et tartinade		
Dessert	Banane	Yaourt vanille	Pâtisseries	Pomme Sainte Germaine	

	Lundi 21 décembre	Mardi 22 décembre	Mercredi 23 décembre	Jeudi 24 décembre	Vendredi 25 décembre
			Vacances de noël		

Viande locale

Fromage bio GAEC des Prés Verts / Saint Mexant

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

Menu avec spécialités ou repas extérieurs

Laitage de M Pierre Maugein / Saint Chamant

Produit biologique

Plat fait maison

Menu végétarien

Poisson frais la Cabane du Pêcheur / Tulle

Volaille de M^me^ Brigitte Bel / Espartignac