

* plat à base de porc		Hors d'œuvre	Plat protidique	Garniture	Produit laitier	Dessert	Goûter	
Lundi	4	Taboulé à la semoule BIO	Bœuf Mironfon 	Haricots verts BIO à la crème d'ail	Tomme blanche	Fruit	Jus multifruits Yaourt aromatisé Gaufre poudrée	
Mardi	5	Râpé de carottes et radis noirs BIO	Dés de filet de poisson MSC sauce fruits de la passion	Riz BIO	Petit Cotentin	Compote pomme / fraise allégée en sucre	Jus de pomme Petit fromage frais nature sucré Goûter fourré chocolat	
Mercredi	6	Salade verte	Rôti de dinde sauce miel & poivrons	Pennes BIO 	Fromage blanc BIO nature et sucre	Fruit BIO	Jus d'orange Pain Délice de chèvre	
Jeudi	7	Potage à la tomate	Tartiflette *			Fruit	Jus de raisin Pain Crème de marrons	
Vendredi	8	Salade de lentilles sauce ciboulette	Colin MSC pané au riz soufflé et tranche de citron	Purée de céleri	Montbaisié au moût de raisin	Flan au chocolat Smoothie pomme, clémentine et miel	Lait demi-écrémé Quatre-quarts au beurre Purée pomme / fraise	
Samedi								
Dimanche								
Lundi	11	Râpé de chou rouge BIO, vinaigrette balsamique	Filet de hoki MSC sauce veloutée au basilic	Semoule BIO aux amandes 	Fromy	Île flottante	Jus de raisin Pain Pâte à tartiner au chocolat	
Mardi	12	Pizza au fromage	Rôti de porc * froid sauce savoureuse du chef	Chou-fleur BIO sauce béchamel à la muscade	Fromages des Pyrénées	Fruit BIO	Jus d'orange Petit fromage frais aromatisé Brioche tressée	
Mercredi	13	Demi pamplemousse rose et sucre	Steak haché de bœuf charolais, jus corsé	Gratin de potiron	Brie du Vilet 	Choux à la crème parfum vanille	Jus de pomme Fromage blanc nature et sucre Moelleux au chocolat	
Jeudi	14	Salade verte, vinaigrette à l'échalote	Omelette au fromage 	Pommes de terre rissolées	Yaourt nature BIO sucré	Fruit	Lait demi-écrémé Pétales de maïs sucrés Purée pomme / pruneau	
Vendredi	15	Céleri BIO râpé sauce curry et aneth	Sauté de bœuf sauce poivrée 	Duo de carottes à la tomate	Chanteneige	Cake du chef aux épices et Gelée de coings ou Gelée de groseilles	Jus multifruits Pain Tablette de chocolat au lait	
Samedi								
Dimanche								
Lundi	18	Carottes BIO râpées sauce yaourt	Paupiette de veau sauce des haricots	Petits pois au jus	Saint-Paulin	Flan à la vanille Bernard	Jus d'orange Pain Miel	
Mardi	19	Pâté de campagne * et cornichons	Pavé de merlu MSC sauce américaine (tomate, crustacés, vin blanc)	Epinards BIO en branches sauce béchamel	Camembert	Fruit	Jus multifruits Petit fromage frais nature et sucre Barre de céréales chocolat banane	
Mercredi	20	Guacamole et tortillas	Poulet façon Gaston Gérard	Gratin de macaronis BIO mozzarella & cheddar	Mix-lait du chef au cassis		Jus de raisin Yaourt aromatisé Gaufrettes noisette	
Jeudi	21	Betteraves cuites sauce au fromage frais	Quenelles nature sauce tomate & olives	Riz	Yaourt au lait entier parfum fraise	Fruit BIO	Cocher de fin d'année Lait demi-écrémé Etoile marbrée chocolat Papillotes x 2	
Vendredi	22	REPAS DE FIN D'ANNEE > MENU ACTIF ???						Jus de pomme Pain Cantafrais
Samedi								
Dimanche								
Lundi	25	FÉRIÉ						
Mardi	J+4	26	Feuilleté au fromage	Navarin de bœuf 	Carottes BIO	Bleu d'Auvergne AOP	Fruit BIO	Jus de raisin Petit fromage frais aromatisé Pain au lait
Mercredi	27	Chou blanc BIO râpé vinaigrette miel & moutarde à l'ancienne	Omelette aux oignons frits	Poêlée haricots beurre, champignons, pommes de terre	Carré de Liguil	Crème dessert parfum vanille	Lait demi-écrémé Pétales de blé au chocolat Fruit	
Jeudi	28	Salade d'endives et dés de Cantal AOP	Filet de colin lieu sauce mandarine	Coquillettes BIO 	Fruit BIO		Jus d'orange Yaourt nature et sucre Paillolines	
Vendredi	29	REPAS DE FIN D'ANNEE						Jus de pomme Pain Emmental Stick
Samedi								
Dimanche								
Lundi	1er janv	FÉRIÉ						
Mardi	J+4	2 janv	Potage de légumes racines (carotte, chou rave, céleri, panais)	Veau Marengo	Riz BIO	Yaourt aromatisé BIO	Fruit BIO	Jus d'orange Pain Vache qui rit
Mercredi	3 janv	Râpé de radis Red Meat et carottes BIO	Steak haché de poulet sauce diabolin	Lentilles ail & sarriette	Tomme grise	Mouliné de pommes saveur biscuitée	Jus multifruits Petit fromage frais nature sucré Petits beurre x 3	
Jeudi	4 janv	Quiche lorraine * du chef	Gratin de filet de poisson MSC et moules	Brocolis BIO sauce béchamel	Tartare nature	Fruit BIO	Lait demi-écrémé Gâteau fourré abricot Purée pomme / pruneau	
Vendredi	5 janv	Salade verte, vinaigrette provençale	Rôti de bœuf charolais jus au thym	Purée de potiron	Fromage blanc nature et sucre	Brioche des Rais	Jus de pomme Pain Samos	
Samedi								
Dimanche								

Local
 BIO
 BIO & Local
 Extrascolaire
 Jour férié

la cantine pas pareille

