

En Décembre, on mange quoi...

*Produits fournis par les producteurs locaux et / ou élaboré sur place :

- Boulangerie de Launac (Pain)
- Boucherie Sabathé à Ségoufielle (Charcuterie-viande)
- Epicerie les délices d'Hélène à Thil (Fruits et Légumes)
- Maraîchère aux Thi' Légumes etc à Thil (Légumes bio)
- La Ferme de Lagrange à Thil (élevage de porc)
- La Ferme d'en Herré à Le Castéra (produits bio farine, lentille, pois chiche...)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 1 Du 02/12 au 06/12	Menu végétarien Friand Pâtes bolognaise végété* Fromage blanc	Taboulé Poulet basquaise* Riz Rose des sables*	Soupe de citrouille* Calamar à la romaine Brocolis Fruit*/Biscuit	Coleslaw* Blé à la carbonara* Gâteau*
Semaine 2 Du 09/12 au 13/12	Menu végétarien Œuf mayonnaise Pommes de terre rissolées/carottes* Fromage/Biscuit	Quiche Cordon bleu Chou-fleur* Liégeois	Chou rouge* Blanquette de poisson* Boulgour Fruit/Biscuit	Soupe de salsifis* Boulette de viande en sauce* Semoule Compote/Biscuit
Semaine 3 Du 16/12 au 20/12	Menu végétarien Carottes râpées Risotto aux légumes* Yaourt	Tarte fine au fromage* Epinard Escalope de porc* Cookies*	Soupe de légumes* Bœuf Bourguignon* Pommes de terre sautées Fromage/Fruit*	REPAS DE NOËL Surprise
Semaine 4 et 5 Du 23/12 au 06/01	Vacances Bonnes Fêtes !			

Les menus sont susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement des stocks et des fournisseurs