

# Menu

du 2 NOVEMBRE au 27 NOVEMBRE

# BON APPÉTIT!



	Lundi	Mardi	Jeu	Vendredi
semaine du 8 au 12 Novembre	<p>potage de légumes * nugget de poulet gratin de brocolis * fruits de saisons</p>	<p>carottes rapées * blanquette de veau à l'ancienne riz yaourt à la framboise</p>	<p>ferié</p>	<p>velouté de potimarron * couscous garni * camembert</p>
semaine du 15 au 19 Novembre	<p>crêpes au fromage rôti de bœuf* duo d'haricots* fromage blanc</p>	<p>velouté courgettes saint jacques* marmite du pêcheur* pomme vapeur* fruits de saisons</p>	<p>potage de légumes * Pâtes à la bolognaise de légumes*\$ moelleux aux amandes*</p>	<p>salade de lentilles * sauté de porc à l'aigre doux* blé fruits de saisons</p>
semaine du 22 au 26 Novembre	<p>velouté de potiron* roti de porc* pommes rissolées fruit de saison</p>	<p>sauccisson brioché poulet* haricots vert* fromage blanc</p>	<p>betterave maïs tartine au fromage*\$ purée de patates douces*\$ yaourth à la fraise</p>	<p>potage de légumes* saumon sauce citronnée* riz basmati fruit de saison</p>

Fait maison\*

\$ Menu végétarien

sous réserve de modification des menus en fonction des livraisons

Ma cantine a choisi de servir les produits  
des agriculteurs de proximité



AVEC LES PRODUITS DES AGRICULTEURS DE PROXIMITÉ

AVEC LES PRODUITS ORIGINE CODES 27

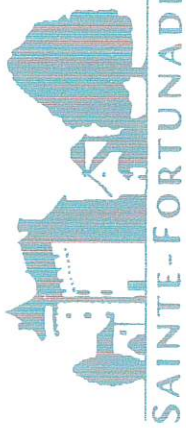


- Legumes- Gaec des 2 J - Saint Clément
- Poulets et pâtes fermières-SCEA La Vallée du Maumont- Donzenac
- Beuf, veau, porc - "PAUZET viande" - Sainte-Fortunade
- Fruit-Touti Fruti- Maumont-Saint Pardoux Corbier
- Produits laitiers- " Les Délices de Charlotte" - Laval sur Luzège
- Legumes secs - Clément TALLERIE- Varetz
- Gaec La Croix du Merle- Voutezac
- Saucisses- Sarl Marjorie et François Tavé - Sainte Fortunade



Je suis un produit  
fermier corrézien





# Menu

du 29 NOVEMBRE au 17 DECEMBRE

# BOU APPÉTIT!



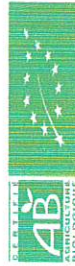
SAINTE-FORTUNADE

	Lundi	Mardi	Jeu	Vendredi
semaine du 29 Novembre au 3 Décembre	terrines de campagne pizza maison* salade compote de poires*	velouté de courgettes* steak gratin de choux fleurs* éclair au chocolat	velouté de betturnut* emincé de poulet sauce chasseur* pâtes chavrou	tartine houmous de pois chiches* pot au feux fruit de saison
semaine du 6 au 10 Décembre	velouté de carottes* raviolis à la viande sauce tomates* fruit de saison	crepes au fromage blanquette de la mer* riz fromage blanc	haricot vert vinaigrette gauffre de pomme de terre garnie raclette* glace	potage de légumes*§ semoule sauce tomates*§ cabecou de bigeat
semaine du 13 au 17 Décembre	coquille de poisson jambon gratin dauphinois* fruit de saison	velouté de citrouille*§ lasagnes au sumon yaourt à la myrtille	tartine de mousse de canard aiguillette de canard sauce foie gras* pommes rösties bûche de Noël*	friand charcutier roti de dinde pâtes* fromage

Fait maison\*

Menu végétarien §

**Ma cantine a choisi de servir les produits  
des agriculteurs de proximité**



sous réserve de modification des menus en fonction des livraisons

Legumes- Gaec des 2 J- Saint Clément

Poulet et pâtes fermières-SCEA La Vallée du Maumont- Donzenac

Beuf, veau, porc - "PAUZET viande" - Sainte-Fortunade

Fruit-Touti Fruiti- Maumont-Saint Pardoux Corbier

Produits laitiers- " Les Délices de Charlotte" - Laval sur Luzège

Legumes secs - Clément TALLERIE- Varetz

Gaec La Croix du Merle- Voutezac

Saucisses- Sarl Marjorie et François Tavé - Sainte Fortunade



je suis un produit  
fermier corrézien