

Menu Décembre 2023



<i>Lundi 11/12</i>	<i>Mardi 12/12</i>	<i>Jeudi 14/12 *</i>	<i>Vendredi 15/12</i>
Feuilleté au fromage Pâtes carbonara Compote de pomme	Salade coleslaw Emincé de poulet Petits pois carotte Fromage blanc au miel	Brocolis en salade Omelette au fromage et fines herbes Brownies au chocolat et sa crème anglaise	Salade de lentilles Poisson du jour Riz 3 couleurs Tome blanche Fruits de saison
Fruit	Pâte de Fruits	Chocolat	Gâteau
<i>Lundi 18/12</i>	<i>Mardi 19/12 *</i>	<i>Jeudi 21/12</i>	<i>Vendredi 22/12</i>
Velouté de légumes de saison Sauté d'agneau aux abricots Semoule Petits suisses aux fruits	Œuf mayonnaise Crumble de légumes de saison Tarte fine aux pommes maison	Salade de betteraves rouge Lasagnes au saumon Tome de Savoie Fruits de saison	Feuilleté aux noix de st Jacques et mâche Parmentier au confit de canard Brie Royal truffé Sablé citron meringué
Fruit	Confiture	Chocolat	Fruit

*menu végétarien

Menu en commun avec le restaurant scolaire de Labastide-de-Lévis.

Des modifications peuvent avoir lieu en fonction des livraisons

Des fruits de saison sont proposés tous les jours en plus du dessert et au goûter ! Le pain Bio provient de la boulangerie artisanale « le Pétrin des Saveurs » à Gaillac.

