



CANTINE DE SAINT PAUL LA ROCHE
MENUS DU 4 AU 22 DECEMBRE 2023




SEMAINE DU 4 AU 8 DECEMBRE

LUNDI 4 Betteraves râpées Brandade de poisson / poireaux Yaourt	MARDI 5 Potage de potimarron Lasagnes Salade Fruit	JEUDI 7 Radis noir / beurre Couscous de légumes Fromage local	 VENDREDI 8 Potage du Barry Sauté de porc Penne Salade Fromage blanc / Granola
---	---	---	--

SEMAINE DU 11 AU 15 DECEMBRE

LUNDI 11 Endives / salade / noix Saumon poché sauce légumes Riz semi-complet Crème chocolat	MARDI 12 Potage de légumes Poulet rôti Choux et pommes de terre braisés Poires / crème vanille	JEUDI 14 Cèleri rave / pommes / graines Rôti de veau Gratin de choux fleur au sarrasin Clémentine	 VENDREDI 15 Betteraves rouges cuites Omelette de pommes de terre Salade Yaourt
--	---	--	--

SEMAINE DU 18 AU 22 DECEMBRE

LUNDI 18 Radis noir Spaghettis bolognaise végétarienne / fromage râpé Kiwi	MARDI 19 Potage Rôti de porc Haricots blancs Salade Yaourt	JEUDI 21 Rillettes de sardines Potatoes / lardons Salade Tomme Compote de pommes	 VENDREDI 22 Toasts foie gras / mâche Roulé de dinde farcie Légumes rôtis Bûche de Noël Clémentine 
---	--	--	---

- Les plats « faits maison » privilégient les produits locaux et de saison.
- Tous les produits sont bios exceptés le poisson et le pain.
- La viande d'origine locale est en provenance de « Le Pré Vert coopérative bio » (veau/bœuf/ porc)

- Les fromages proviennent de « Fleurs de Lor », à St Paul.
- Les légumes sont fournis par « Curmont Passion » à St Paul.
- Les autres denrées proviennent de la Bio Coop de St Yrieix la Perche. Il peut arriver qu'en raison de difficultés d'approvisionnement les menus soient exceptionnellement modifiés.

JOYEUX
NOËL