





















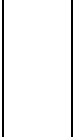








MAIRIE DE CABANAC & VILLAGRAINS

RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 2 AU 29 DECEMBRE 2024



	Du 2 au 6 Décembre	qualité	Du 9 au 15 Décembre	qualité	Du 16 au 22 Décembre	qualité	Du 23 au 29 Décembre	qualité
LUNDI	 Salade coleslaw Gratin à la Polonaise <i>(chou-fleur, œuf dur, béchamel)</i> Camembert Orange Fromage blanc + graines		Batavia maïs-croûtons Poulet rôti Carottes à la cannelle Coulommiers Tarte pommes-rhubarbe Fromage blanc + graines		Soupe alphabet Mijoté de dinde à la crème Petit-pois au jus  Saint Nectaire Liégeois Pain + miel		Chou blanc sauce curry Pâtes A la carbonara Assortiment de fromages Fruit frais de saison Chausson aux pommes + lait	
	Potage de potimarron & ricotta  Porc au caramel Riz basmati Gouda Compote de pommes Banane + pain d'épices		Betteraves vinaigrette Tartiflette Salade verte Fruit frais de saison Pain + chocolat noir		 Lentilles en salade Quiche poireaux-parmesan Salade mêlée Petit suisse Fruit frais de saison Gâteau du chef + jus de pommes		Toast au pesto Paupiette de veau dorée Carottes Vichy Assortiment de fromages Pâtisserie Pomme + Barre Bretonne	
MERCREDI	Tourin à la tomate Calamar à la Romaine Poêlée de légumes Assortiment de fromages Yaourt à la vanille Gâteau du chef + sirop		Petite salade au surimi Fricadelles d'agneau Flageolets  Cantal Pâtisserie du chef Pomme + cake marbré		P'tit apéro de Noël ! Filet de poulet pané Frites Assortiment de fromages Glace Crêpes + confiture			
	Chou chinois au sésame Dos de colin sauce citron Chou romanesco Vache Picon Pâtisserie du chef Céréales + lait		Céleri rave aux raisins Filet de poisson pané Purée de patates douces Emmental Fromage blanc au coulis Pain + confiture		 Joyeux Noël Banane + pain d'épices		Bonnes vacances	
JEUDI	Endives-iceberg-pommes  Sauté de bœuf tandoori Boulgour  Bleu d'Auvergne Fruit frais de saison Pain + chocolat noir		 Velouté de légumes Pâtes semie-complètes Sauce aux lentilles corail Brie Fruit frais de saison Gâteau du chef + lait		Carottes râpées Blanquette de poisson Riz pilaf Assortiment de fromages Fruits au sirop Pain + chocolat noir		Bonnes vacances	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC



VG



ALLERGENES

SEMAINE 1

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE FRUIT À COQUE	PISTACHE DE NOIX	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Salade coleslaw Gratin à la Polonaise (chou-fleur, œuf dur, béchamel) Camembert Fruit frais de saison	X		X X				X			X				
MARDI	Potage de potimarron & ricotta Porc au caramel Riz basmati Gouda Compote de pommes					X					X				
MERCREDI	Tourin à la tomate Calamar à la Romaine Poêlée de légumes Assortiment de fromages Yaourt aromatisé	X		X	X			X							
JEUDI	Chou chinois au sésame Dos de colin sauce citron Chou romanesco Vache Picon Pâtisserie du chef	X			X			X			X	X			
VENDREDI	Iceberg aux oignons frits Sauté de bœuf tandoori Semoule dorée Edam Fruit frais de saison	X									X				

ALLERGENES

SEMAINE 2

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE FRUIT À COQUE	PISTACHE DE NOIX	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Batavia maïs-croûtons Poulet rôti Carottes à la cannelle Coulommiers Tarte pommes-rhubarbe	X									X				
		X		X				X							
MARDI	Betteraves vinaigrette Tartiflette Salade verte Fruit frais de saison							X			X				
				X							X				
MERCREDI	Petite salade au surimi Fricadelles d'agneau Flageolets Assortiment de fromages Pâtisserie du chef		X	X	X						X				
		X		X				X							
JEUDI	Céleri rave aux raisins Filet de poisson pané Purée de patates douces Emmental Fromage blanc au coulis										X				
		X	X	X	X										
VENDREDI	Potage de légumes Pâtes Sauce aux lentilles corail Brie Fruit frais de saison	X													
								X							

ALLERGENES

SEMAINE 3

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE FRUIT À COQUE	PISTACHE DE NOIX	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Soupe alphabet Mijoté de dinde à la crème Petit-pois au jus Mimolette Liégeois	X						X X			X				
MARDI	Lentilles vinaigrette Quiche poireaux-parmesan Salade mêlée Petit suisse Fruit frais de saison	X		X				X X			X X				
MERCREDI	P'tit apéro de Noël ! Filet de poulet pané Pommes rosties Assortiment de fromages Gaufre sauce chocolat	X X		X X X				X X							
JEUDI	Repas de Noël														
VENDREDI	Carottes râpées Blanquette de poisson Riz pilaf Assortiment de fromages Fruits au sirop		X		X			X			X				