

**MENUS CANTINE
LA RIVIERE DE MANSAC**

DU 08 NOVEMBRE AU 17 DECEMBRE 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
08/11/2021	09/11/2021	11/11/2021	12/11/2021
Potage de potimarron	Carottes râpées		Croque Monsieur
Boulettes de bœuf	Rôti de porc	FERIE	Tagliatelles au poisson
Ebly	Céleri au jus		Yaourt à la fraise
Vache qui rit	Riz au lait/Confiture		Gaufrette
15/11/2021 végétarien	16/11/2021	18/11/2021	19/11/2021
Oeuf mimosa	Potage gratiné	Endives/Gouda	Rosette
<i>Couscous aux légumes</i>	Colin à l'armoricaine	Blanquette de Veau	Escalopes de dinde
Tomme des Ardoisiers	Pommes vapeur	Riz aux petits légumes	Duo Carottes/Brocolis
<i>Banane</i>	Compote	Raisin	Flognarde
22/11/2021	23/11/2021 végétarien	25/11/2021	26/11/2021
Avocat	<i>Velouté de potiron/Châtaignes</i>	Salade de riz/Thon	Betteraves rouges
Cuisses de poulet	Œufs durs à la béchamel	Fish and chips	Bœuf bourguignon
Frites maison	<i>Chou fleur</i>	Gratin de Salsifis	Pâtes
Flamby	<i>Cantal/Pomme</i>	Salade de fruits/Gâteaux secs	Fromage blanc sucré
29/11/2021	30/11/2021	02/12/2021	03/12/2021 végétarien
Terrine de campagne	Vermicelle	Salade verte/Dés de fromage	<i>Salade de quinoa</i>
Colin doré au beurre	Pot au feu et ses	Chipolatas de canard	<i>Spaghettis à la tomate</i>
Flan d'endives	Légumes	Haricots blancs	<i>cabécou miel</i>
Millassou	Yaourt au chocolat	Orange	Compote
06/12/2021	07/12/2021	09/12/2021 végétarien	10/12/2021
Iceberg/Mimolette	Céleri rémoulade	<i>Velouté de légumes</i>	Chou fleur vinaigrette
Cordons bleus	Steack haché	Omelette de P.de terre	Sauté de porc
Purée maison	Petits pois	<i>Salade verte</i>	Carottes persillées
Kiwi	Yaourt aromatisé	<i>Flan vanille</i>	Fromage blanc/coulis
13/12/2021	14/12/2021 végétarien	16/12/2021	17/12/2021
Endives/boudin	<i>Salade de lentilles</i>	Soupe de campagne	Bouchées à la reine maison
Beignet de calamar	<i>Quiche aux poireaux</i>	Poule sce blanche	Aiguillettes Sce Forestière
Haricots beurre	<i>Brie</i>	Riz	Pommes noisette
Semoule au caramel	<i>Banane</i>	Petits suisses	Bûche des cantinières et ses douceurs

Nous vous rappelons que les menus en italiques correspondent au menu végétarien, une fois par semaine.

Une convention avec la Chambre d'Agriculture pour l'introduction de produits en circuits courts est signée.

Les produits apparaissent en caractère gras et sont : Yaourts, pommes de terre, brebicous, pommes, salades, tomates, fraises, canard...L'approvisionnement se fait auprès d'agriculteurs locaux : Pâtes Lunatelli à Donzenac, Pommes de terre GAEC Brignac, Mme Faure à Charrier Ferrière, Gaec de la Prade à Allassac, Ets Lapeyrie à Mansac, Mr Tallerie pour les lentilles et le quinoa, Compotes Lou Père Benoît à Objat, Porc Ets Mazière à Allassac...Nous espérons que les enfants apprécient ces produits locaux.

Nous vous rappelons que les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements.

