



# MENUS CANTINE



## DECEMBRE 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 02 AU 06	Velouté de butternut aux châtaignes Boulettes végétales sauce pesto et parmesan Coquillettes de blé et de pois chiche Crumble poire/chocolat <i>Joyeux anniversaire Lara</i>	Crème de légumes au bleu Aile de raie aux câpres Riz Fruits	Velouté de courgettes à la menthe Paupiette de poulet sauce forestière, salsifis à la persillade Fromage Pain d'épices <i>Joyeux anniversaire Mya</i>	Macédoine de légumes Paupiette de saumon à la crème d'estragon Purée de carottes Sundae vanille/caramel
SEMAINE DU 09 AU 13	Boulette de quinoa et pois pané Chakchouka gratiné aux œufs et haricots rouges Panna cotta aux fruits exotiques	Salade de crevettes et mandarines Burger de canard Frites de patates douces Petits-suisse	Velouté de panais Blanquette de la mer au poisson blanc Poireaux carottes Fromage Mini baba à la vanille <i>Joyeux anniversaire Marley</i>	Salade de chèvre chaud au miel Boudin aux pommes Purée de navets Yaourt à la confiture de châtaigne BIO
SEMAINE DU 16 AU 20	« Voyage en LAPONIE au pays de Noël » LOHIKSITTO = soupe à la crème d'aneth, saumon et pomme de terre PORONKARISTYS = ragoût de renne (remplacé par du bœuf) Purée de pomme de terre et sauce aux airelles MUSTIKKAPIIRAKKA = tarte aux myrtilles	Salade de gésiers, lardons et foie gras Dinde farcie aux marrons et raisins Gratin de potiron Sablés de Noël	Coquille St Jacques et fruits de mer gratinés Curry de lotte au lait de coco Mélange de riz blanc, noir et rouge Entremet à la mangue <i>Joyeux anniversaire Olivia</i>	« Menu de Noël » Apéro Toast au saumon fumé Bouchée de camembert Paupiette de pintade Farcie aux fugues et abricots Galette de pommes de terre en forme d'étoiles Bûche praliné/chocolat



Fait maison



Végétarien



Bio



pêche du jour

VACANCES SCOLAIRES DU VENDREDI 20 DECEMBRE AU SOIR

AU LUNDI 06 JANVIER AU MATIN