



# MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2021

## CANTINES SCOLAIRES

### COMMUNE DE PLAN-DE-CUQUES



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
			<b>MENU BIO</b> Omelette Haricots verts Yaourt nature sucré Fruit de saison 	Salade verte et croûtons Calamars à l'armoricaine Riz Lacté chocolat
Betteraves vinaigrette Vol-au-vent de poisson Boulgour Yaourt aux fruits <b>6</b>	<b>MENU VEGETARIEN</b> Crêpes au fromage Purée de légumes Fruit de saison Biscuit sablé chocolat <b>7</b>		Boulettes de bœuf** Pâtes Fromage blanc Fruit de saison <b>9</b>	Feuilleté au poisson Chou fleur en gratin Fromage Donut's <b>10</b>
Gnochetti à la carbonara Yaourt aromatisé Mousse au chocolat <b>13</b>	Couscous au poisson Fromage Cocktail de fruits <b>14</b>		<b>Repas de Noël</b> Mousse de canard Sauté de veau forestier Pommes dauphines Fromage Dessert de Noël <b>16</b>	<b>FETONS LES ANNIVERSAIRES</b> Carottes râpées Poisson pané Purée de potiron Gâteau d'anniversaire <b>17</b>
	<b>BONNES VACANCES A TOUS</b>			
<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>
<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>	<b>31</b>

L'origine des viandes bovines, utilisées pour la préparation des plats (Conformément au décret n° 2002-1465 du 17 Décembre 2002) est précisée de la façon suivante :

Né-Elevé-Abattu-Conditionné :



Plat végétarien



Issu de l'agriculture biologique

\* France

\*\* Italie

Les menus prendront en compte les repas sans viande, sans porc. Ils seront adaptés au service en self