




Cantine de Lubersac

NOVEMBRE



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
semaine du 5 au 9	Velouté de courgettes Pilon de poulet Carottes vichy Yaourt sur lit de poire	Salade de mâche et cabécou Palette à la diable Pâtes Pomme	Potage vermicelle Rôti de veau Brocolis Salade de fruits	Pommes de terre avec farce Salade Buchette chèvre/vache Compote	Velouté de tomates Paupiette de saumon sauce citron Epinards Yaourt nature sucré
semaine du 12 au 16	Betteraves rouges Sauté de dinde Chou fleur façon tartiflette Kiwi	Potage à l'oignon Boudin aux châtaignes Purée de pomme de terre Yaourt aromatisé citron	<i>Velouté courgettes kiri</i> <i>Oeuf cocotte ratatouille</i> <i>Jambon blanc</i> <i>Crumble pommes poires chocolat</i>	Carottes râpées Filet de merlu sauce meridionale Flan vanille	Museau vinaigrette Cordon bleu de poulet Haricots beurre Compote
semaine du 19 au 23	Potage de légumes Cuisse de pintade Petits pois carottes Pomme au four	OÛfs Jambon Frites Fromage blanc sucré	Haricots rouges et maïs Hachis parmentier Fromage Pêche au sirop	Salade et dès d'emmental Bœuf bourguignon Pâtes Orange	Velouté panais Filet de dorade Ratatouille Yaourt nature sucré
semaine du 26 au 30	Taboulé Sauté de veau Côtes de blettes Compote	Velouté de butternut Escalope de dinde à la crème Pommes forestines Poire	Tartine de sardine Côte de porc Emincé de poireaux Yaourt aromatisé	 Salade coleslaw Fish'n chips Cheesecake vanille	Betteraves rouges Langue de veau sauce tomate Pâtes Yaourt sur lit de poire

Menus susceptibles de modifications en fonction des arrivages

 produit français, frais  produit fermier  préparation maison

Repas élaboré et fait par les enfants de l'ALSH

