



Menus Scolaire & Centre de loisirs

Du 14 au 18 Décembre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Céleri rémoulade		<p>Rillettes au saumon sur lit de salade et toast</p> <p>Sauté de chapon sauce de Noël (Filet de cabillaud à l'oseille)</p> <p>Pommes Noisettes</p> <p>Clémentine</p> <p>Bûche de Noël et Père Noël au chocolat</p>	Potage de potiron
Poisson frais du marché sauce rougail	Saucisse de Toulouse			Pavé du fromager
Gratin de Crécy (carottes et pommes de terre)	Pâtes coquillettes au fromage râpé			Duo de haricots verts et flageolets
Fromage blanc aux fruits	Camembert			
Kiwi	Coupelle de compote de pommes			Banane

Confectionné à la cuisine centrale
 Fromage AOC
 Produits locaux circuits courts
 Origine France
 Agriculture Biologique
 MSC durabilité de l'activité de pêche de HALIEUTIS.
 Bœuf Race à viande
 Viandes Label Rouge
 Nouveauté
 Volaillerie certifiée

Toutes nos sauces sont confectionnées sur la Cuisine

Toute l'équipe ELIOR vous souhaite à tous et à toutes de bonnes vacances et de très bonnes fêtes de fin d'année !

La route des producteurs locaux et bio

La route des producteurs

95 Kg

Salade STE BAZEILLE 47

La route des producteurs

400 Kg

CAROTTES FAUILLET 47

La route des producteurs

250 Kg

POTIRON LOT-ET-GARONNE 47

La route des producteurs

50 Kg

CÉLERI CAUDECOSTE 47

La route des producteurs

400 Kg

KIWI FEUGAROLLES 47