

CANTINE CALIFONTAINE, MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2024

* Produits issus de l'agriculture biologique - préparé à la cantine - **menu végétarien**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
11 AU 15 NOV	férié	<u>Céleri rémoulade*</u> Saucisse* haricot blanc <u>gâteau au chocolat</u>	<i>moutarde</i> <i>lait</i> <i>lactose</i> <i>sulfites</i> <i>œuf</i>	<u>carottes*râpées</u> <u>quiche lorraine*</u> <u>salade*</u> fruit*	<u>Potage potimarron*</u> <u>Couscous*</u> <i>fromage</i> <u>compote*</u>
18 AU 22 NOV	<u>Salade de lentilles*</u> <u>gratin de courge*/</u> <u>pommes de terre*</u> <i>fromage</i> <u>fruit*</u>	<u>Velouté de choux fleur</u> <u>Parmentier de</u> <u>poisson*</u> flamby	<i>gluten</i> <i>arachides</i> <i>fruit a coque</i> <i>lupins</i> <i>gr de sésames</i>	<u>toast de chèvre</u> <u>chaud</u> <u>rôti de porc*</u> <u>Carottes*/pomme de terre</u> poire*	<u>Betteraves rouges*</u> <u>rougail saucisse</u> riz* <u>yaourt*</u>
25 AU 29 nov	<u>Carottes râpées*/</u> <u>fromage</u> Cuisse de poulet Frites <u>fruit*</u>	<u>Salade de choux</u> <u>blanc*</u> <u>Paëlla* poisson</u> Yaourt*	<i>poisson</i> <i>céleri</i> <i>mollusques</i> <i>crustacés</i> <i>poisson</i>	<u>Salade haricots rouge / riz</u> <u>poireaux* au</u> <u>jambon</u> Pomme*	<u>potage pois cassé/</u> <u>carottes</u> <u>Tartiflette*</u> Salade* fromage blanc*
2 AU 6 DEC	<u>salade composée*</u> <u>hachis parmentier</u> <u>de courge*</u> <u>fromage blanc*</u>	<u>potage de courge*</u> <u>Quiche aux poireaux</u> <u>poire*</u>	EARL Pommes des Prés Légumes/pommes/poires saucisses, rôtis sauté de porc La Pommeraye	<u>Champignons</u> <u>à la grecque</u> <u>lasagnes bolognaises</u> <u>salade*</u> fruit*	<u>Salade* maïs /</u> fromage Filet de poisson <u>purée de lentille corail*</u> <u>Gâteau aux pommes*</u>

CANTINE CALIFONTAINE, MENUS NOVEMBRE DECEMBRE 2024

* Produits issus de l'agriculture biologique - préparé à la cantine - **menu végétarien**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
9 AU 13 DEC	<u>Potage choux fleurs</u> <u>Pâtes* à la</u> <u>carbonara</u> <u>crumble aux fruits</u>	<u>Carottes râpées/</u> <u>gratin de poisson</u> fromage <u>Pomme*</u>	Boulangerie Aux délices du pain Chalonnnes sur Loire le lundi et le mardi La Cabanapain	Macédoine Gratiné breton* (choux fleur sarrasin) Clémentine*	<u>rillettes local*</u> <u>poêlé de légumes*</u> <u>riz épicé*</u> <u>fromage blanc*</u>
16 AU 20 déc	<u>salade de riz*</u> <u>Omelette*</u> <u>haricots verts</u> fromage blanc*	<u>betteraves rouges*</u> <u>Parmentier* de</u> <u>boudin noir</u> <u>Salade*</u> <u>Crème *</u>	Paysan boulanger St Aubin de Luigné le jeudi et le vendredi Boulangerie	<u>Velouté de pois chiche</u> <u>carottes*</u> <u>Risotto*/champignons</u> Fromage Pomme*	<u>rillettes poisson</u> <u>noix de jambon</u> <u>pomme noisettes</u> bûche glacée
BONNES VACANCES					
6 AU 10 JAN	<u>Salade multicolore*</u> <u>quiche lorraine*</u> <u>salade*</u> ananas aux jus	<u>soupe a la tomate</u> Poisson panée <u>haricot blanc*</u> clémentine*	GAEC Billard Yaourts/fromage blanc Chaudron en Mauges	<u>champignons à la crème</u> <u>crumble de légumes</u> <u>galette* des rois*</u>	<u>Betteraves rouges*</u> <u>pilon de poulet</u> <u>purée de courge*</u> Fromage fruit*