Les menus de la Cantine : du 21 décembre au 29 janvier 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Centre de loisirs **Du 21 au 24 décembre 2020**	Soupe de légumes carbonara de poulet clémentine	Tartine au pesto et emmental filet de merlu meunière chou romanesco creme chocolat	velouté de citrouille sauté de porc du Lot et Garonne à l'aigre douce riz basmati fromage	Salade nordique magret de canard du Gers grillé poêlée champêtre surprise de noël	FERIE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Centre de loisirs **du 28 au 31 décembre 2020**	Pâté basque pavé de saumon à l'aneth haricots beurre yaourts au fruits	- Rillettes de maquereau et salades saucisse de campagne du boucher lentilles fromage	Crudités de saison au fromage frais pilon de poulet tortis fruit de saison	Crème d'asperges rôti de bœuf au poivre pdt sautées surprise de la st sylvestr	FERIE

Les menus de la Cantine : du 21 décembre au 29 janvier 2021

	lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 4 au 8 janvier 2021	Salade de graines spaghettis aux légumes fruit de saison Melon chipolatas grillée poélée printanière	champignons de Paris en salade jambon de Paris ratatouille flan parisien	Tourin à l'aïl poisson frais du marché au pesto boulgour fromage	carottes râpées boulette de bœuf à la tomate semoule fromage blanc oréo	Velouté de potiron poulet au lait de coco riz thaï salade de fruits

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Du 11 au 15 janvier 2021	Rillettes de sardines au fromage frais sauté de volaille à la moutarde quinoa fruit de saison	Salade de surimi bavette blonde d'Aquitaine du Let G grillée à l'échalote brocolis à la crème galette des rois	Velouté choisy tortellinis fromage et basilic fruit de saison	Saucisse sèche poisson frais du marché à l'asiatique haricots plat fromage blanc à la vanille	MENU CAMPAGNARD soupe de poireaux potée à la saucisse et aux légumes de la ferme tomme de fromage

Les menus de la Cantine : du 21 décembre au 29 janvier 2021

	lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 18 au 22 janvier 2021	Soupe de champignons sauté de porc du Lot et Garonne aux pruneaux penne fruit de saison fruit de saison	Salade mexicaine à l'avocat gratin d'épinards et œufs à la béchamel yaourt au sucre	Soupe de poivrons steak haché sauce barbecue risotto au parmesan galette des rois	MENU MONTAGNARD soupe à l'oignon galette de pdt façon raclette salade de fruits rouges	Duo de lentilles en salalde cuisse de poulet au thym et miel patate douce fromage

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Du 25 au 29 janvier 2021	Taboulé blanc de dinde au gingembre haricots vert liégeois au chocolat	Crème à la citrouille rôti de porc du Lot et Garonne au romarin purée de pdt fruit de saison	Mesclun de salades poisson frais du marché au citron blé banane	Soupe au chou chili végétarien crème vanille	MENU BOURGUIGNON feuilleté persillé sauté de bœuf du Lot et Garonne à la bourguignonne carottes en rondelles bouchon au caramel