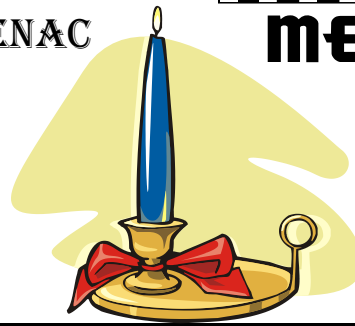

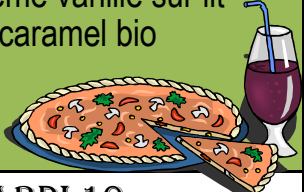









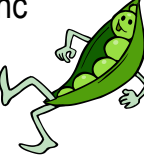


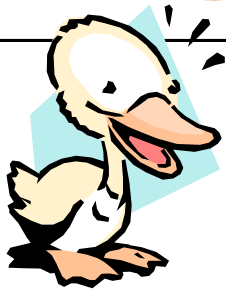
# MOIS DE DECEMBRE 2024



CANTINE DE GENAC



LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
<p>Salade hivernale Escalope de dinde # Gratin de choux * Emmental Kiwi</p> 	<p>Salade de mojettes Pizza aux 3 fromages* Crème vanille sur lit de caramel bio</p> 	<p>Crème de choux fleur * Rôti de veau # Haricots verts Camembert Poire</p> 	<p>Salade champignons Poisson sauce moutarde, blé * Tomme Glace</p> 
LUNDI 9	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
<p>Salade rustique Saucisse bio Flageolets bio Fromage blanc bio</p> 	<p>Soupe paysanne Bœuf à l'oriental # Semoule Fromage de chèvre d'Auge Orange</p> 	<p>Salade de lentilles fromagère Lasagnes, légumes Crème au chocolat bio</p> 	<p>Choux chinois Filet de poisson au fromage blanc Gratin de courgettes * Coulommiers Flamby</p> 
LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
<p>Repas hivernal Salade mâche, noix Tartiflette * Pomme bio</p> 	<p>Salade de pois chiche à la libanaise Spaghettis façon bolognaise Yaourt aux fruits bio</p> 	<p>Repas de Noël Salade de Noël Parmentier de canard Fromages variés Pannetone mousse au chocolat Clémentine</p> 	<p>Velouté de butternut du jardin de Thierry Jambon blanc Petits pois Cantal Compote #</p> 



## CHOCOLATS DE NOËL



Viandes d'origine française

