

MENU CANTINE PERPEZAC JANVIER 2025

BONNE ET HEUREUSE ANNEE

Lundi 6 Janvier	Mardi 7 Janvier	Jeudi 9 Janvier	Vendredi 10 Janvier
<p style="color: red; margin: 0;">menu végétarien</p> <p style="margin: 0;">betteraves maïs feuilleté de légumes riz compote biscuit</p>	<p style="margin: 0;">potage de légumes vermicelle</p> <p style="margin: 0;">escalope de dinde panée purée pommes de terre carottes kiwi</p>	<p style="margin: 0;">salade coleslaw</p> <p style="margin: 0;">* saucisse (porc) gratin de chou fleur *fromage blanc "lily"</p>	<p style="margin: 0;">* saucisson à l'ail</p> <p style="margin: 0;">pépites de poisson haricots verts galette des rois</p> 
Lundi 13 Janvier	Mardi 14 Janvier	Jeudi 16 Janvier	Vendredi 17 Janvier
<p style="margin: 0;">macédoine de légumes</p> <p style="margin: 0;">lapin à la moutarde salsifis cantal</p> 	<p style="margin: 0;">garbure des pyrénées</p> <p style="margin: 0;">osso bucco de dinde pâtes crème caramel</p>	<p style="margin: 0;">œuf mimosa</p> <p style="margin: 0;">* blanquette de veau riz * yaourt "lilly"</p>	<p style="margin: 0;">flammekuche</p> <p style="margin: 0;">dos de cabillaud sauce citron brocolis far breton</p> 
Lundi 20 Janvier	Mardi 21 Janvier	Jeudi 23 Janvier	Vendredi 24 Janvier
<p style="margin: 0;">palette à la provençale (porc)</p> <p style="margin: 0;">choux romanesco saint nectaire banane</p>	<p style="margin: 0;">potage choux fleur</p> <p style="margin: 0;">hachis parmentier de canard pomme</p> 	<p style="margin: 0;">feuilleté aux deux fromages "bio"</p>  <p style="margin: 0;">poulet chasseur "bio" haricots verts "bio" yaourt "bio"</p>	<p style="margin: 0;">carottes râpées</p> <p style="margin: 0;">lasagnes saumon épinards bavarois chocolat</p> 
Lundi 27 Janvier	Mardi 28 Janvier	Jeudi 30 Janvier	Vendredi 31 Janvier
<p style="margin: 0;">trio de choux au comté</p> <p style="margin: 0;">pâtes à la carbonara</p> <p style="margin: 0;">crumble aux pommes</p>	<p style="margin: 0;">potage légumes</p> <p style="margin: 0;">croque monsieur endives poire</p> 	<p style="margin: 0;">salade de lentilles</p> <p style="margin: 0;">poulet ratatouille gâteau à l'ananas</p>	<p style="margin: 0;">* grillons de porc</p> <p style="margin: 0;">fish and chips poêlée automnale mini roitelet</p>

*** Provenance des produits locaux (en caractère gras) :**

Pain : Boulangerie Hébrard 19410 PERPEZAC LE NOIR Boulangerie Roig 19270 DONZENAC - Viandes : Boucherie "Les Papilles enchantées" PERPEZAC LE NOIR - Pommes de terre : M. SERRE Gilbert 19410 PERPEZAC LE NOIR - Fromage de chèvre : Un brin de Chèvres Mme Cagnon 19410 PERPEZAC LE NOIR - Fromage de vache et de chèvre : Le cabri des vergnes Mme Bialic 19410 ESTIVAUX - Yaourts : La laiterie de Lilly 19270 USSAC-Oeufs : Du nid à l'assiette GAEC Mestre Laleu 19140 SAINT YBARD-Produits BIO : La Vie Claire 19140 UZERCHE- Pâtes : Lunateli 19270 DONZENAC.