

# Cantine Décembre

Le SIVU RPI se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement.

	<b>Mardi 1</b>	<b>Jeudi 3</b>	<b>Vendredi 4</b>
	Salade de noix Tartiflette végétarienne  Flan	Betterave Aiguillette de poulet Petit pois Yaourt	Semoule au raisin Poisson pané Piperade Pâtisserie
<b>Lundi 7</b>	<b>Mardi 8</b>	<b>Jeudi 10</b>	<b>Vendredi 11</b>
Salade haricots verts Lasagne  Compote	Œuf dur Paupiette de veau Flageolet Fruit	Soupe de légumes Poêlée carotte – panais Blé Yaourt	Salami Poisson frais Gratin de brocolis Pâtisserie
<b>Lundi 14</b>	<b>Mardi 15</b>	<b>Jeudi 17</b>	<b>Vendredi 18</b>
Soupe de vermicelle Wings Jardinière de légumes Ananas	Lentille en salade Couscous végétarien  Yaourt	Surimi Saucisse Purée Fruit	Velouté d'asperge Rôti de lapin au pruneau Pomme noisette Dessert de Noël

La viande provient de l'UE.

Œuf : Entreprise Etchelecu à Sames

Charcuterie-rôti porc-saucisse : Montauzer à Guiche

Yaourt : Ferme Sarraillot à Orthevielle

Pour tout le reste, Transgourmet à Lahonce

Boulangerie : La mie de la Boulang' à Came

Fruits et légumes : les 4 saisons à Peyrehorade

Poisson frais : port de Capbreton

\* Plat « fait maison »