

Menus Avril 2026

Lundi 20 avril

Concombres
Boules de bœuf au cumin
Semoule
Compote de pommes bio

Mardi 21 avril

Betteraves rouges
Penne aux légumes et parseman
Cornue

Jeudi 23 avril

Toast au camembert
Saucisses de volaille
Haricots verts
Kiwi

Vendredi 24 avril

Terrine de campagne
Saumon poêlée
Curry de courgettes
Yaourt bio sucré

Lundi 27 avril

Tomates vinaigrette
Rôti de porc
Purée
Yaourt bio aromatisé

Mardi 28 avril

Carottes râpées
Moussaka à la grecque
Pots de glace bio

Jeudi 30 avril

Assortiment de crudités
Jambon mariné à l'orange
Gratin de pâtes
Fraises au sucre

Les menus peuvent être modifiés suivant les arrivages et les disponibilités.

Les menus sont essentiellement préparés avec des produits locaux ou biologiques. Les viandes et volailles sont d'origine française et locale : Fournisseurs locaux : Famille Teulet La Roche l'abeille, Manger Bio Limousin Ladignac, La Ferme de Sargnat St Martin Le Vieux, La boulangerie de Flavignac, la meuzacoise à Meuzac, GAEC Marys.

Autres fournisseurs : Darcy Limoges, Intermarché Aix/Vienne, Passion Froid Limoges