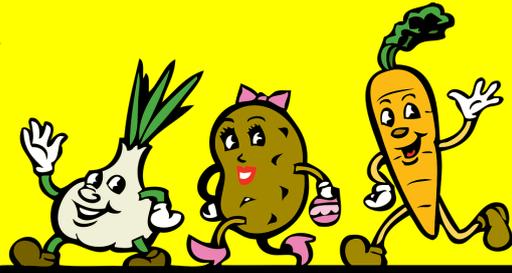
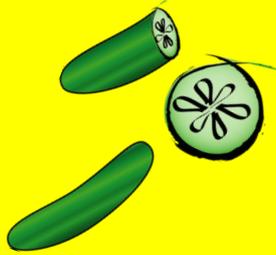


MENU FEVRIER 2023



Lundi 20 février

Velouté de légumes
Quiche aux fromages
Salade
Clémentine

Mardi 21 février

Chèvre chaud au miel
Blanquette de veau
Riz
Kiwi jaune

Jeudi 23 février

Carottes râpées
Chorisettes
Haricots verts
Crêpes au sucre

Vendredi 24 février

Salade de mâche dés de Bleu et croutons
Brandade de poissons
Yaourt bio sucré

Lundi 27 février

Concombres à la crème
Boule d bœuf au cumin
Blé
Petits filous

Mardi 28 février

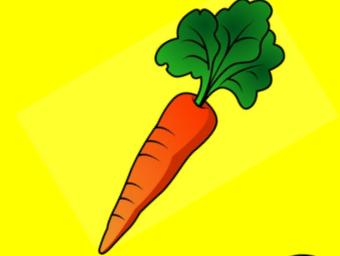
Pomelos
Lasagnes aux légumes
Pot de crème vanille

Jeudi 2 mars

Betteraves rouges
Cuisse de poulet à l'estragon
Gratin de choux-fleurs
Pomme bio

Vendredi 3 mars

Taboulé à la menthe
Filet de cabillaud
Carottes Vichy
Fromage blanc



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 Sarnat St Martin Le Vieux, La boulangerie de Flavignac, la meuzacoise à Meuzac, GAEC Marys.

Autres fournisseurs : Darcy Limoges, Intermarché Aixe/Vienne, Passion Froid Limoges.