

Menu février 2024

Lundi 5 février

Velouté de légumes
Quiche aux fromages
Salade
Clémentines

Mardi 6 février

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

Jeudi 8 février

Carottes râpées
Cuisses de poulet au citron et paprika
Poêlée de panais
Yaourts bio sucrés

Vendredi 9 février

Salade jambon fromage crou-
tons
Brandade de poisson
Beignets au chocolat



Lundi 12 février

Salade
Tartiflette
Kiwi jaune

Mardi 13 février

Avocat
Parmentier de légumes gratinés
Crème dessert vanille

Jeudi 15 février

Betteraves rouges
Steak de bœuf grillé
Gratin de choux-fleurs
Orange

Vendredi 16 février

Rosette tranchée
Aiguillettes de saumon
Epinards
Crêpes 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 Aixe/Vienne, Passion Froid Limoges.