

MENUS MARS 2024



Lundi 4 mars

Concombres
Chili con carne
Riz
Liégeois chocolat

Mardi 5 mars

Soupe de tomates et
alphabet
Cordon bleu de dinde
Petits pois
Kiwi jaune

Jeudi 7 mars

Salade mixte
Omelette de pomme de
terre et fromage
Clémentine

Vendredi 8 mars

Crudités et maïs
Feuilleté de la mer
Carottes Vichy
Yaourt bio

Lundi 11 mars

Avocat
Saucisse de Toulouse
Lentilles
Pot de glace bio

Mardi 12 mars

Betteraves rouges
Spaghetti bolognaise
Pomme bio

Jeudi 14 mars

Carottes râpées
Brandade
Beignet aux pommes

Vendredi 15 mars

Repas savoyard
Salade
Croquets au reblochon
Biscuit de Savoie

Lundi 18 mars

Potage parmentier
Quiche aux fromages
Banane

Mardi 19 mars

Chèvre chaud au miel
Rôti de bœuf
Gratin dauphinois
Clémentine

Jeudi 21 mars

Radis rond
Cuisse de poulet à
l'estragon
Coquillettes
Yaourt bio aromatisé

Vendredi 22 mars

Terrine de campagne
Filet de cabillaud
Haricots verts bio
Crème vanille

Lundi 25 mars

Crêpes au fromage
Sauté de porc aux olives
Purée
Salade de fruits

Mardi 26 mars

Salade
Croque monsieur
Compote de pommes bio

Jeudi 28 mars

Concombres
Emincé de poulet Tandoori
Riz
Glace Mars

Vendredi 29 mars

Saucisson à l'ail
Poisson Rondo tomate
Brocolis
Orange



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 La-dignac, 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.