



Menus Novembre 2025



Lundi 3 novembre

Carottes râpées
Spaghettis bolognaise
Liégeois vanille

Mardi 4 novembre

Potage parmentier
Saucisses de Toulouse
Lentilles
Kiri
Pomme Bio

Jeudi 6 novembre

Croisillons emmenthal
Columbo de légumes
Blé

Salade de fruits

Vendredi 7 novembre

Chou blanc aux raisins
Limande meunière
Carottes Vichy
Tarte aux pommes cannelle

Lundi 10 novembre

Haricots verts vinaigrette
Sauté de porc aux olives
Riz
Yaourt bio sucré

Jeudi 13 novembre

Betteraves rouges
Cuisse de poulet à l'estragon
Purée
Crème caramel

Vendredi 14 novembre

Saucisson à l'ail
Tagliatelle au saumon
Raisins

Lundi 17 novembre

Salade croûtons fromage
Bœuf aux carottes
Gâteau au chocolat

Mardi 18 novembre

Velouté de légumes
Omelette de pommes de terre
et Fromage
Salade
Clémentines

Jeudi 20 novembre

Crudités assorties
Pintade rôtie
Jardinière de légumes
Fromage blanc

Vendredi 21 novembre

Chèvre chaud au miel
Bâtonnets de colin
Epinards
Pomme bio

Lundi 24 novembre

Soupe de tomates
Rôti de bœuf
Gratin de choux-fleurs
Kiwi jaune

Mardi 25 novembre

Salade
Tartiflette
Compote pommes bio

Jeudi 27 novembre

Duo carottes/céleri
Emincé de poulet Tandoori
Riz
Creusois

Vendredi 28 novembre

Avocat
Filet de lieu
Haricots verts
Petits filous



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 : Intermarché Aix/Vienne, Passion Froid Limoges.