

## Menu de décembre 2022

### Lundi 5 Décembre

Concombre  
Rôti de porc  
Gratin dauphinois  
Fromage  
Clémentines

### Mardi 6 Décembre

Avocat  
Ravioles aux fromages  
Petit filou

### Jeudi 8 Décembre

Crêpes aux fromages  
Cuisse de Poulet au citron et paprika  
Haricots verts  
Kiwi

### Vendredi 9 Décembre

Terrine de campagne  
Filet de lieu  
Purée de céleris  
Salade de fruits



### Lundi 12 Décembre

Betteraves rouges  
Sauté de bœuf aux carottes  
Fromage blanc

### Mardi 13 Décembre

Velouté de légumes  
Quiche aux fromages  
Salade  
Petit pot de glace

### Jeudi 15 Décembre

Carottes râpées  
Chili con Carné  
Riz  
Clémentines



### Vendredi 16 Décembre

Repas de Noël  
Apéritif : assortiment de feuilletés  
et pétillant à la pomme  
Chorisettes  
Pommes noisettes  
Bûche de Noël



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.