

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.