



MENU Décembre 2023



Lundi 4 décembre

Chèvre chaud au miel
Bœuf mijoté aux carottes
Clémentines

Mardi 5 décembre

Potage parmentier
Pizza napolitaine
Salade
Yaourt bio sucré

Jeudi 7 décembre

Carottes râpées
Aiguillettes de poulet au bleu
Lentilles vertes
Petits filous

Vendredi 8 décembre

Salade d'endives pommes et
croûtons
Torsades au thon
Petit pot de glace bio

Repas de Noël

Vendredi 21 décembre

Toast de saumon fumé
Rôti de bœuf sauce forestière
Pommes de terre rissolées
Flocon de neige à la vanille

Lundi 11 décembre

Soupe de tomates et alphabet
Parmentier de légumes gratiné
Bananes

Mardi 12 décembre

Crêpes au fromage
Blanquette de veau
Riz
Salade de fruits

Jeudi 14 décembre

Pomelos
Chorisettes
Haricots verts bio
Fromage blanc langue de chat

Vendredi 15 décembre

Terrine de campagne
Filet de lieu
Carottes Vichy
Pomme bio

Lundi 18 décembre

Crudités maïs et olives
Joue de porc confite
Choux braisés
Flan caramel

Mardi 19 décembre

Velouté de légumes
Quiche aux fromages
Salade de mâche
Kiwi jaune

Jeudi 20 décembre

Betteraves rouges
Boules de bœuf
Semoule aux épices
Yaourt bio aromatisé



*Foyeux Noël
à tous !*



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.