

MENU JANVIER 2023

Mardi 3 janvier

Potage Parmentier
Rôti de porc
Coquillettes
Emmenthal râpé
Clémentine

Jeudi 5 janvier

Chèvre chaud au miel
Columbo de légumes
Blé
Kiwi jaune

Vendredi 6 janvier

Rosette cornichons
Cabillaud
Epinards
Fromage blanc

Lundi 9 janvier

Concombre
Saucisse de Toulouse
Lentilles
Yaourt bio sucré

Mardi 10 janvier

Salade mixte et croustons
Omelette de pomme de terre
Et fromage
Pomme bio

Jeudi 12 janvier

Soupe de tomates alphabet
Cuisse de poulet
Gratin de choux-fleurs
Petits filous

Vendredi 13 janvier

Betteraves rouges
Filet de lieu
Carottes Vichy
Galette des rois frangipane

Lundi 16 janvier

Salade
Lasagnes aux légumes
Liégeois vanille

Mardi 17 janvier

Velouté de légumes
Steak haché
Frites
Kiri
Clémentines

Jeudi 19 janvier

Salade d'endives
Sauté de porc aux olives
Semoule aux épices
Yaourt bio aromatisé

Vendredi 20 janvier

Concombre
Bâtonnet de colin
Purée de patates douces
Gâteau au chocolat

Lundi 23 janvier

Avocat
Rôti de bœuf
Gratin dauphinois
Yaourt bio sucré

Mardi 24 janvier

Pomelos
Chipolatas
Haricots verts
Comté
Mousse au chocolat

Jeudi 26 janvier

Salade
Pizza napolitaine
Salade de fruits

Vendredi 27 janvier

Salade de croustons dés de fromage
Crevettes au curry
Riz
Compote de pommes bio

Lundi 30 janvier

Salade
Tartiflette
Orange

Mardi 31 janvier

Carottes râpées
Jambon braisé
Petits pois
Cornet de glace

Jeudi 2 février

Croisillon aux fromages
Coucous aux légumes
Banane

Vendredi 3 février

Terrine de campagne
Tagliatelles de la mer
Ananas



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.