

Menu Janvier

Lundi 8 janvier

Carottes râpées
Spaghettis bolognaises
Compote pommes bio

Mardi 9 janvier

Croisillons emmenthal
Columbo de légumes
Blé
Clémentines

Jeudi 10 janvier

Potage Parmentier
Pintade rôtie
Petit pois
Galette des rois

Vendredi 11 janvier

Salade d'endives croutons et bleu
Bâtonnet de Colin
Brocolis
Crème de vanille

Lundi 29 janvier

Pomelos
Saucisses de Toulouse
Lentilles
Paris Brest

Mardi 30 janvier

Bouillon de bœuf vermicelles
Pot-au-feu et ses légumes
Comté
Clémentines

Jeudi 1er février

Salade
Pizza napolitaine
Fromage blanc à la myrtille

Vendredi 2 février

Terrine de campagne
Crevettes au curry
Riz
Compote pommes bio

Lundi 15 janvier

Taboulé
Noix de jambon mariné
Haricots verts bio
Yaourt bio sucré

Mardi 16 janvier

Velouté de légumes
Omelette de pommes de terre
Et fromage
Salade
Kiwi

Jeudi 18 janvier

Betteraves rouges
Emincés de poulet à l'estragon
Gratin de choux-fleurs
Petits filous

Vendredi 19 janvier

Choux blancs au raisin
Filet de limande meunière
Purée de patates douces
Tarte aux pommes

Lundi 22 janvier

Salade
Lasagnes aux légumes
Liégeois vanille

Mardi 23 janvier

Toast au maroilles
Rôti de bœuf
Gratin dauphinois
Salade de fruits

Jeudi 25 janvier

Avocat
Sauté de porc aux olives
Semoule aux épices
Yaourt bio chocolat

Vendredi 26 janvier

Concombres
Saumon
Carottes Vichy
Gâteau au chocolat



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.