

Menu juin 2023



Jeudi 1er juin

Tomates
Dalh de pois cassés
Boulgour
Kiri
Nectarine

Vendredi 2 juin

Betteraves rouges
Curry de crevettes
Riz
Fraises Chantilly

Lundi 19 juin

Salade
Lasagnes aux légumes
Crème caramel

Mardi 20 juin

Œufs mimosa
Chipolatas
Purée
Pastèque

Jeudi 22 juin

Concombre
Emincé de bœuf
Ratatouille
Gâteau au yaourt

Vendredi 23 juin

Terrine de campagne
Filet de lieu au paprika
Carottes Vichy
Salade de fruits



Lundi 5 juin

Salade de crudités
Rôti de bœuf
Gratin dauphinois
Glace cornet

Mardi 6 juin

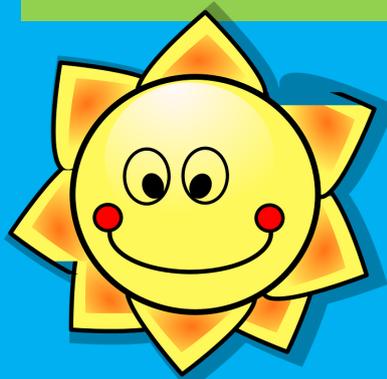
Pomelos
Sauté de dinde
Brocolis
Eclair au chocolat

Jeudi 8 juin

Salade composée
Pizza napolitaine
Abricots

Vendredi 9 juin

Radis beurre
Tagliatelles au saumon
Petit Nova



Lundi 12 juin

Melon
Jambon rôti
Haricots verts
Fromage blanc

Mardi 13 juin

Salade mixte
Omelette de pomme de terre
fromage
Glace

Jeudi 15 juin

Carottes râpées aux raisins
Moussaka à la grecque
Yaourt bio

Vendredi 16 juin

Avocat
Bâtonnet de colin
Gratin de courgettes
Compote



Lundi 26 juin

Tomates et maïs
Poulet
Gratin de choux-fleurs
Yaourt bio

Mardi 27 juin

Melon
Chili con carne
Riz
Cornet de glace

Jeudi 29 juin

Croisillons emmenthal
Columbo de légumes
Blé
Salade de fruits

Vendredi 30 juin

Salade
Croque Monsieur
Paris Brest

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.