



# Menus MAI 2023



## Jeudi 4 mai

Salade de crudité et maïs  
emincés de poulet basquaise  
Purée crécy  
Kiwi-pommes bios



## Vendredi 5 mai

Tomates mozzarella  
Pâtes ua jambon

## Mardi 9 mai

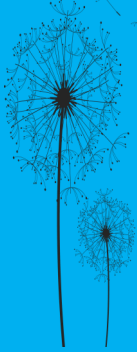
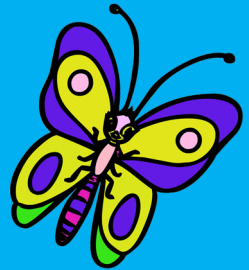
Chèvre chaud miel  
Dohll de patate douce  
Au lait de coco  
Glace sundae

## Jeudi 11 mai

Salade  
Hachis parmentier  
Yaourts bios

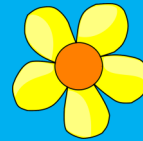
## Vendredi 12 mai

Taboulé à la menthe  
Filet de colin  
Brocolis  
Banane



## Lundi 22 mai

Radis  
Colombo de légumes -blé  
Pot de glace vanille



## Lundi 15 mai

Croisillons emmenthal  
Pièces de bœuf grillés  
Gratin de courgettes  
Fruits

## Mardi 23 mai

Crêpes au fromage  
Poulet au citron paprika  
Haricots verts  
Kiwis jaunes

## Mardi 30 mai

Saucisson à l'ail  
Boule bœuf- ratatouille  
Fol épi  
Mousse chocolat

## Mardi 16 mai

Concombres  
Moules au curry  
Frites  
Liégeois vanille

## Jeudi 25 mai

Carottes râpées  
Sauté de porc aux olives  
Riz  
Comté - gâteau chocolat

## Vendredi 26 mai

Tomates-maïs  
Feuilleté au poisson  
Purée de céleris  
Compote de pommes



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 Lagnac, 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.