



Menus Mai

Lundi 4 mai

Salade
Croque-monsieur
Crème dessert vanille

Mardi 5 mai

Haricots verts vinaigrette
Hachis parmentier
Kiwi

Jeudi 7 mai

Taboulé à la menthe
Omelette de pommes de terre
Gâteau au chocolat



Lundi 11 mai

Carottes râpées
Brochette de dinde
Ratatouille
Yaourt bio

Mardi 12 mai

Tomates vinaigrette
Chorisettes
Gratin dauphinois
Glace aux fruits

Mardi 26 mai

Concombres à la crème
Joue de bœuf confite
Carottes
Petits nova aux fruits bio

Jeudi 28 mai

Chèvre chaud miel
Jambon mariné à l'orange
Haricots verts
Fraises chantilly

Vendredi 29 mai

Asperges
Blanquette de veau
Riz
Compote bio

Lundi 18 mai

Tomates mozarella
Rougail saucisses
Riz
Liégeois vanille

Mardi 19 mai

Crudités et dés de mimolette
Paupiette de veau
Brocolis
Fromage blanc

Jeudi 21 mai

Radis
Cuisses de poulet au paprika
Et citron vert
Gratin de pâtes
Paris-Brest

Vendredi 22 mai

Salade de pâtes
Poissonnette au fromage
Curry de courgettes
Banane



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