



MENU MARS



Jour	Hors d'œuvre	Plat principal	Garniture	Fromage	Dessert
Lundi 1er	Potage Parmentier	Paupiette de dinde	Haricots verts		Pomme bio
Mardi 2	Concombre	Spaghetti bolognaise			Yaourt bio sucré
Jeudi 4 🍰	Betteraves rouges	Tartine au St Nectaire	Salade		Clémentine
Vendredi 5	Bouillon de bœuf vermicelle	Poisson pané	Carottes Vichy		Cannelés Bordelais
Lundi 8	Velouté de légumes	Petit Salé	Lentilles		Salade de fruits
Mardi 9 🍰	Carottes râpées à l'orange	Rôti de bœuf	Purée		Pot de crème vanille
Jeudi 11	Salade	Crozets au reblochon jambon			Biscuit de Savoie
Vendredi 12	Rillettes cornichons	Lieu noir	Epinards		Poire
Lundi 15	Avocat	Sauté de porc aux olives	Blé		Gâteau au chocolat
Mardi 16 🍰	Salade d'endives	Confit de canard	Pommes de terre Salardaises		Fromage blanc à la myrtille
Jeudi 18	Concombres	Tarte aux légumes			Yaourt bio aromatisé
Vendredi 19	Chèvre chaud au miel	Saumon	Brocolis		Banane
Lundi 22	Pamplemousse	Pâtes à la carbonara			Yaourt bio sucré
Mardi 23	Asperges	Escalope de veau	Gratin de choux-fleurs		Banane
Jeudi 25	Feuilleté aux fromages	Couscous et ses légumes			Clémentine
Vendredi 26	Soupe de tomates alphabet	Calamars à la romaine	Purée Crécy		Glace
Lundi 29	Toast au Maroilles	Rôti de porc	Haricots verts		Pomme bio
Mardi 30	Salade	Omelette pommes de terre et fromage			Paris Brest
Jeudi 1er avril	Betteraves rouges	Emincé de poulet au tandoori	Riz		Fromage blanc sucré
Vendredi 2 avril	Cœur de palmier	Brandade de poissons			Liégeois

Fournisseurs locaux : Famille Teulet La Roche l'abeille, Manger Bio Limousin François Martin Flavignac, La Ferme de Sargnat St Martin Le Vieux, La petite Boulange Limoges,

Autres fournisseurs : Darcy Estivin Limoges, Intermarché Aixe/Vienne, Passion Froid Limoges.

Menus pouvant être modifiés selon arrivage.