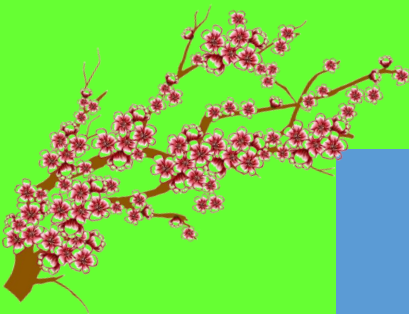


Menu Mars 2023



Lundi 6 mars
Soupe de tomates et
alphabet
Rôti de porc
Haricots verts bio
Gâteau au chocolat

Jeudi 9 mars
Salade de croutons
Pizza napolitaine
Pot de crème vanille

Vendredi 10 mars
Crudités et maïs
Curry de crevettes au lait de co-
co
Riz
Yaourt bio au caramel



Lundi 13 mars
Avocat
Saucisse de Toulouse
Lentilles
Glace

Mardi 14 mars
Carottes râpées
Spaghettis bolognaise
Pomme bio

Jeudi 16 mars
Macédoine de légumes
mayonnaise
Omelette de pommes de terre
Liégeois chocolat

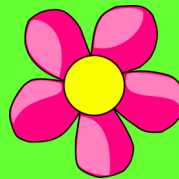
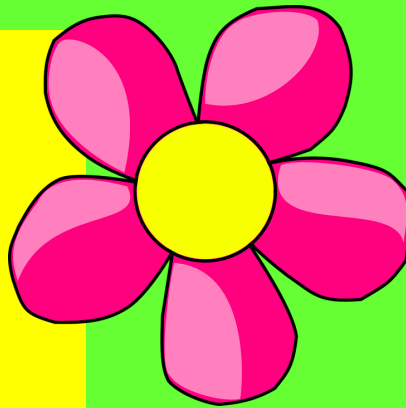
Vendredi 17 mars
Salade niçoise
Saumon
Epinards

Lundi 20 mars
Potage parmentier
Tarte brocolis
Camembert
Banane

Mardi 21 mars
Betterave rouge
Pièce de bœuf grillée
Petits pois
Yaourt bio aromatisé

Jeudi 23 mars
Salade
Hachis parmentier
Kiwi

Vendredi 24 mars
Terrine de campagne
Tagliatelles au saumon
Crème vanille

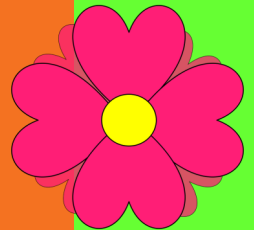


Lundi 27 mars
Crêpes au fromage
Paupiette de dinde
Purée Crécy
Clémentine

Mardi 28 mars
Salade
Croque monsieur
Compote bio

Jeudi 30 mars
Concombres
Emincé de poulet Tandoori
Coquillettes
Glace

Vendredi 31 mars
Saucisson beurre
Bâtonnet de colin
Haricots plats
Salade de fruits



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.