



Menu décembre 2020



Jour	Hors d'œuvre	Plat principal	Garniture	Fromage	Dessert
Lundi 30	Carottes et radis noir	Escalope de veau	Haricots verts		Mars glacé
Mardi 1	Potage Parmentier	Steaks hachés	Frites		Clémentines
Jeudi 3 Repas savoyard		Crozets au reblochon	Salade		Biscuit de Savoie
Vendredi 4	Chèvre chaud au miel	Lieu noir	Carottes Vichy		Bananes
Lundi 7	Salade	Tartiflette			Compote
Mardi 8	Concombres	Rôti de porc	Lentilles		Kiwis
Jeudi 10	Avocat	Emincé de poulet	Boulgour		Fromage blanc langue de chat
Vendredi 11	Endives en salade Dés de fromage	Colin	Epinards		Beignet au chocolat
Lundi 14	Salade de mâche	Chipolatas	Purée de céleris		Yaourts bio aromatisé
Mardi 15	Betteraves rouges	Saucisson en brioche	Petits pois		Kiwis
Jeudi 17	Croisillons emmental	Crevettes au curry	Riz pilaf		Clémentines
Vendredi 18 Repas de Noël	Pétillant à la pomme Amuse-bouches	Pintade rôtie	Pommes noisette		Bûche glacée

Fournisseurs locaux : Famille Teulet La Roche l'abeille, Manger Bio Limousin François Martin Flavignac, Les Lemovices St Victurnien, La petite Boulange Limoges,

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

Menus pouvant être modifiés selon arrivage.