

# MENU DU 7 NOVEMBRE AU 2 DECEMBRE 2022



**Lundi 7 novembre**  
Velouté de potiron  
Spaghetti Bolognaise  
Clémentines

**Mardi 8 novembre**  
Concombres  
Sauté de porc aux olives  
Semoule aux épices  
Flan au caramel

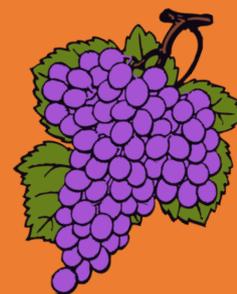
**Jeudi 10 novembre**  
Salade mixte  
Pizza napolitaine  
Yaourt bio sucré

**Lundi 14 novembre**  
Chèvre chaud au miel  
Rôti de bœuf  
Haricots verts  
Banane

**Mardi 15 novembre**  
Velouté de carottes jaunes au curry  
Tartine de St Nectaire  
Raisins

**Jeudi 17 novembre**  
Betteraves rouges  
Pintade rôtie  
Petits pois maraichers  
Fromage blanc

**Vendredi 18 novembre**  
Crudités et maïs  
Calamars à la romaine  
Purée de patates douces  
Crème vanille



**Lundi 21 novembre**  
Carottes râpées  
Saucisses de Toulouse  
Lentilles  
Yaourt bio aromatisé

**Mardi 22 novembre**  
Feuilleté aux fromages  
Risotto brocolis et petits pois  
Orange

**Jeudi 24 novembre**  
Salade  
Tartiflette  
Compote pomme bio

**Vendredi 25 novembre**  
Velouté de légumes  
Bâtonnet de colin  
Epinards  
Ananas

**Lundi 28 novembre**  
Toast au reblochon  
Columbo de légumes  
Blé  
Salade de fruits

**Mardi 29 novembre**  
Bouillon vermicelle  
Pot au feu et ses légumes  
Comté  
Clémentine

**Jeudi 1er décembre**  
Pamplemousse  
Emincé de poulet Tandoori  
Torsades  
Liégeois vanille

**Vendredi 2 décembre**  
Rosette tranchée  
Cassolette de la mer  
Carottes Vichy  
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.

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