

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

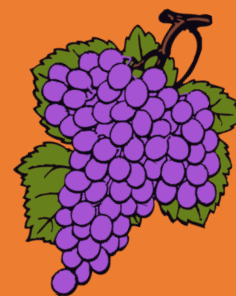
Jeudi 10 novembre
Salade mixte
Pizza napolitaine
Yaourt bio sucré

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

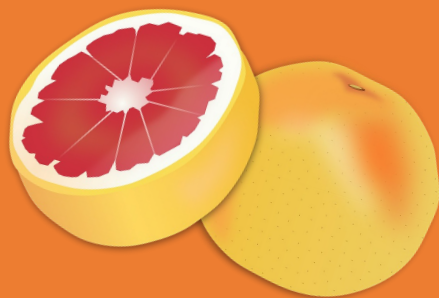


Lundi 28 novembre
Toast au reblochon
Columbo de légumes
Blé
Salade de fruits

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.