

MENU NOVEMBRE 2023

Lundi 6 novembre

Velouté de potiron
Capelletis aux fromages
Clémentines

Mardi 7 novembre

Concombres
Steak de bœuf grillé
Gratin dauphinois
Liégeois vanille

Jeudi 9 novembre

Taboulé à la menthe
Sauté de dinde
Brocolis
Tarte aux pommes

Vendredi 10 novembre

Salade d'endives, croutons et dés
de bleu
Eglerin
Carottes Vichy
Yaourt bio sucré

Lundi 13 novembre

Chèvre chaud au miel
Rôti de bœuf
Haricots verts bio
Bananes

Mardi 14 novembre

Potage parmentier
Tartine de St Nectaire
Salade
Kiwi

Jeudi 16 novembre

Betteraves rouges
Paupiette de volailles
Purée de patates douces
Fromage blanc

Vendredi 17 novembre

Crudités et maïs
Tagliatelles au saumon
Gâteau au chocolat

Lundi 20 novembre

Carottes râpées
Emincé de porc au caramel
Riz basmati
Yaourt bio aromatisé

Mardi 21 novembre

Velouté de légumes
Omelette pomme de terre et
fromage
Oranges

Jeudi 23 novembre

Salade
Tartiflette
Compote pomme bio

Vendredi 24 novembre

Rosette tranchée
Filet de colin meunière
Epinards
Ananas

Lundi 27 novembre

Croisillon emmenthal
Columbo de légumes
Blé
Salade de fruits

Mardi 28 novembre

Salade mixte
Burger maison
Frites
Mousse au chocolat

Jeudi 30 novembre

Soupe à la tomate et alphabet
Cuisse de poulet
Gratin de choux-fleurs bio
Clémentines

Vendredi 1 décembre

Avocat
Cassolette de la mer
Coquillettes
Beignet aux pommes

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.