

MENU OCTOBRE 2022



Lundi 3 octobre

Velouté de carottes au cumin
Noix de jambon mariné
Haricots verts
Emmenthal
Poires

Mardi 4 octobre

Salade
Tarte brocolis
Camembert
Yaourt bio sucré

Jeudi 6 octobre

Pamplemousse
Emincé de poulet tandoori
Riz
Liégeois chocolat

Vendredi 7 octobre

Concombres
Saumon
Carottes Vichy
Tarte aux pommes cannelle

SEMAINE DU GOUT *

Lundi 10 octobre

Philippe ETCHEBEST

Velouté de potimarron
Suprême de volaille
Ragout de panais
Clémentine

Mardi 11 octobre

Cyril LIGNAC - MERCOTTE

Tartine au thon
Risotto de coquillettes au jambon
Les sablés de Mercotte

Jeudi 13 octobre

Norbert TARAYRE

Gaufre de pommes de terre
Sauce Tartare façon Norbert
Brochettes
Assortiment de raisins

Vendredi 14 octobre

Anne-Sophie PIC

Salade mixte
Tarte fine de petits légumes
Crème de parmesan
Fromage blanc

*Cette année, nous proposons aux enfants de découvrir la cuisine française avec des recettes de chefs célèbres. Notre cuisinier Benoît les adaptera et réalisera les recettes choisies.

Comme d'habitude, une petite exposition sur les chefs et une présentation des produits utilisés sera installée à la cantine.



Lundi 17 octobre

Carottes râpées
Chipolatas
Brocolis
Petit filou

Mardi 18 octobre

Bouillon de vermicelle
Pot-au-feu
Et ses légumes
Kiwi

Jeudi 20 octobre

Salade
Tartiflette
Clémentine

Vendredi 21 octobre

Betteraves rouges
Tagliatelles au saumon
Compote de 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.

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