

Bonne rentrée !!!

Menu septembre 2022

Jeudi 1er septembre

Melon
Spaguetti
Bolognaise
Petits filous

Vendredi 2 septembre

Salade niçoise
Saumon
Carottes vichy
Glace

Lundi 19 septembre

Tomates vinaigrette
Omelette pomme de terre
Et fromage
Crème dessert vanille

Mardi 20 septembre

Feuilleté au fromage
Moussaka à la grecque
Raisins

Jeudi 22 septembre

Concombres
Cuisses de poulet estragon
Gratin de choux fleurs
Mousse au chocolat

Vendredi 23 septembre

Terrine de campagne
Poisson à la bordelaise
Coquillettes
Salade de fruits

Lundi 5 septembre

Tomates mozzarella
Columbo de légumes
Blé
Banane

Mardi 6 septembre

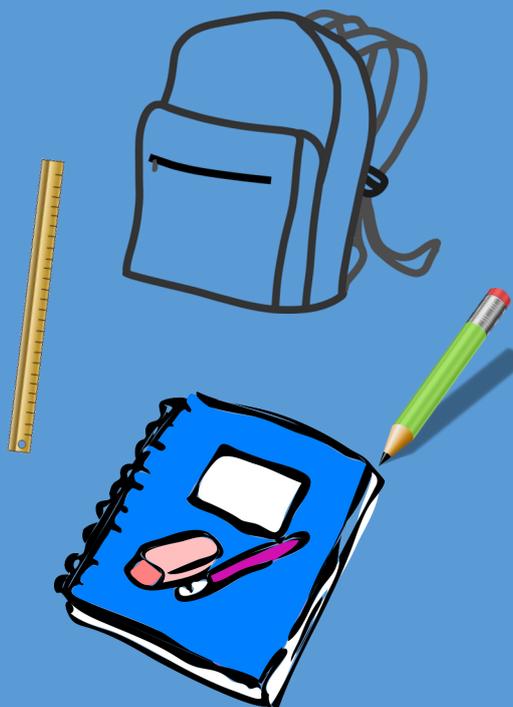
Concombres
Rôti de porc
Gratin dauphinois
Yaourt bio sucré

Jeudi 8 septembre

Croisillons d'émental
Pintade rôtie
Jardinière de légumes
Pastèque

Vendredi 9 septembre

Carottes râpées
Cassolette de la mer
Tomates provençales et riz
Fromage blanc



Lundi 12 septembre

Salade
Croque monsieur
Kiwis

Mardi 13 septembre

Pomelos
Saucisses de Toulouse
Lentilles
Yaourt bio aromatisé

Jeudi 15 septembre

Salade de crudités
Tarte aux légumes
Comté
Petit pot de glace bio

Vendredi 16 septembre

Taboulé
Filet de lieu
Purée crécy
Gâteau au chocolat

Lundi 26 septembre

Chèvre chaud miel
Couscous aux légumes
Paris Brest

Mardi 27 septembre

Avocat
Sauté de bœuf aux carottes
Yaourt bio sucré

Jeudi 29 septembre

Duo de carottes céleri
Sauté de dinde riz pilaf
Banane

Vendredi 30 septembre

Salade croûtons fromage
Moules frites
Compote

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.