

MENU SEPTEMBRE 2023

Lundi 4 septembre

Melon
Couscous aux légumes
Petits filous

Mardi 5 septembre

Salade de tomates et fêta
Jambon rôti
Purée de céleri
Pastèque

Jeudi 7 septembre

Salade Coleslaw
Spaghettis bolognaises
Compote bio

Vendredi 8 septembre

Salade niçoise
Saumon
Carottes Vichy
Fromage blanc

Lundi 11 septembre

Tomates mozzarella
Columbo de légumes
Blé
Banane

Mardi 12 septembre

Concombre
Rôti de porc
Gratin dauphinois
Yaourt bio sucré

Jeudi 14 septembre

Croisillon emmenthal
Cuisses de poulet
Ratatouille
Pastèque

Vendredi 15 septembre

Carottes râpées
Cassolette de la mer
Riz pilaf
Glace

Lundi 18 septembre

Salade
Croque monsieur
Kiwi

Mardi 19 septembre

Pomelos
Saucisses de Toulouse
Lentilles
Yaourt bio aromatisé

Jeudi 21 septembre

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

Vendredi 22 septembre

Taboulé
Filet de lieu
Purée Crécy
Gâteau au chocolat

Lundi 25 septembre

Tomates vinaigrette
Omelette de pommes de terre
et fromage
Liégeois

Mardi 26 septembre

Feuilleté au fromage
Moussaka à la grecque
Raisins

Jeudi 28 septembre

Concombre
Sauté de dinde à l'estragon
Gratin de choux-fleurs
Crème vanille

Vendredi 29 septembre

Terrine de campagne
Poisson à la bordelaise
Coquillettes
Salade de fruits

Bonne
Rentrée !!!



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.