

MENUS AVRIL 2025



Lundi 14 avril

Salade

Omelette de pomme de terre et fromage

Compote pomme bio

Mardi 15 avril

Carottes râpées

Moussaka à la grecque

Petits filous

Jeudi 17 avril

Croisillons emmental

Cuisse de poulet

Blé

Salade de fruits

Vendredi 18 avril

Concombre

Moules

Frites

Pot de glace bio

Lundi 31 mars

Tomates cerises et dés de fromages

Saucisses de Toulouse

Purée

Yaourt bio sucré

Mardi 1er avril

Chèvre chaud miel

Rôti de bœuf

Haricots verts

Bananes

Jeudi 3 avril

Concombres

Dhal de lentilles curry et

lait de coco

Gaufre Chantilly

Vendredi 4 avril

Salade composée

Saumon poêlé

Gratin de choux-fleurs

Crème vanille



Lundi 7 avril

Betteraves rouges

Spaghettis aux légumes et parmesan

Tarte aux pommes

Mardi 8 avril

Radis beurre

Sauté de porc aux olives

Pomme de terre fondante

Fromage blanc

Jeudi 10 avril

Terrine de campagne

Emincé de poulet Tandoori

Riz

Fraises au sucre

Vendredi 11 avril

Taboulé à la menthe

Filet de lieu au paprika

Carottes Vichy

Kiwi



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 Lagnac, 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.