

# MENUS NOVEMBRE 2024

## Lundi 4 novembre

Carottes râpées  
Spaghettis bolognaise  
Bounty glacé

## Mardi 5 novembre

Concombres  
Rôti de porc  
Gratin dauphinois  
Petits filous

## Jeudi 7 novembre

Velouté de potiron  
Risotto petits pois et brocolis  
Raisins

## Vendredi 8 novembre

Salade croustons fromage  
Limande meunière  
Carottes Vichy  
Yaourt bio sucré

## Mardi 12 novembre

Potage parmentier  
Steak haché  
Frites  
Clémentines

## Jeudi 14 novembre

Betteraves rouges  
Cuisse de poulet  
Purée de patates douces  
Liégeois chocolat

## Vendredi 15 novembre

Saucisson à l'ail  
Saumon beurre blanc  
Haricots verts bio  
Tarte aux pommes cannelle

## Lundi 25 novembre

Haricots verts vinaigrette  
Sauté de bœuf aux carottes  
Yaourt bio sucré

## Mardi 26 novembre

Velouté de légumes  
Omelette de pommes de terre  
Salade  
Oranges

## Jeudi 28 novembre

Carottes râpées  
Sauté de dinde  
Gratin de macaronis  
Gâteau au chocolat

## Vendredi 29 novembre

Chèvre chaud au miel  
Bâtonnets de colin  
Epinards  
Banane

## Lundi 18 novembre

Croisillons emmenthal  
Columbo de légumes  
Blé  
Salade de fruits

## Mardi 19 novembre

Soupe de tomates alphabet  
Rôti de bœuf  
Gratin de choux-fleurs  
Ananas

## Jeudi 21 novembre

Salade  
Tartiflette  
Compote bio

## Vendredi 22 novembre

Avocat  
Filet de lieu  
Poêlée de légumes  
Fromage blanc

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 : Intermarché Aix/Vienne, Passion Froid Limoges.