

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.