

Menus décembre 2024

*Joyeux Noël
À tous !*

Lundi 2 décembre

Salade mixte
Pizza Napolitaine
Clémentines

Mardi 3 décembre

Champignons à la grecque
Steak grillé à l'échalote
Purée
Pot de glace bio

Jeudi 5 décembre

Potage parmentier
Cuisse de poulet à
l'estragon
Brocolis
Orange

Vendredi 6 décembre

Salade endives et dés de
fromage
Crevettes au curry et lait
de coco
Riz
Tarte pommes cannelle

Lundi 9 décembre

Chèvre chaud au miel
Rôti de bœuf
Haricots plats
Kiwi jaune

Mardi 10 décembre

Repas savoyard
Crozets au reblochon
Jambon de pays
Salade
Biscuit de Savoie

Jeudi 12 décembre

Croisillons emmenthal
Parmentier de légumes
Lentilles et patates douces
Salade de fruits

Vendredi 13 décembre

Terrine de campagne
Tagliatelles au saumon
Clémentine

Lundi 16 décembre

Avocat
Cassoulet
Compote bio

Mardi 17 décembre

Betteraves rouges
Boulettes de bœuf bio
Semoule aux épices
Yaourt bio aromatisé

Jeudi 19 décembre

Soupe de tomates et alphabet
Emincé de poulet tandoori
Riz
Banane

Vendredi 20 décembre

Repas de Noël
Jus de fruits bio
Allumettes au fromage
Moëlleux de dinde
Farci aux marrons
Frites de patates douces
Bûche glacée vanille caramel

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 : Intermarché Aix/Vienne, Passion Froid Limoges.