

Menus Février 2025

Lundi 3 février

Chèvre chaud au miel
Columbo de légumes
Blé
Banane

Mardi 4 février

Salade mixte
Tartiflette
Compote pommes bio

Jeudi 6 février

Concombres à la crème
Sauté de dinde
Purée de Crécy
Fromage blanc
Langue de chat

Vendredi 7 février

Terrine de campagne
Petits poissons panés
Haricots beurre bio
Crêpes au sucre



Lundi 10 février

Salade mâche et croutons
Omelette de pomme de terre fromage
Crème dessert chocolat

Mardi 11 février

Carottes râpées
Rôti de porc à l'ananas
Brocolis
Yaourt bio aromatisé

Jeudi 13 février

Croisillons emmenthal
Emincé de poulet tandoori
Poêlée de légumes
Kiwi jaune

Vendredi 14 février

Rosette tranchée
Tresse feuilletée de la mer
Riz
Clémentines



Lundi 17 février

Pomelos
Emincé de bœuf
Pommes noisettes
Yaourt bio sucré

Mardi 18 février

Betteraves rouges
Pizza napolitaine
Salade
Pot de glace bio

Jeudi 20 février

Salade verte , dés de fêta
Choucroute cuisinée
Salade de fruits

Vendredi 21 février

Avocat
Filet de saumon
Epinards
Beignet au chocolat



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.