

Menus Janvier 2025

Lundi 6 janvier

Carottes râpées
Cordon bleu poulet/comté
Torsades légumes
Pot de crème vanille

Mardi 7 janvier

Crêpes au fromage
Palette de porc à la diable
Purée de céleri
Clémentines

Jeudi 9 janvier

Velouté de légumes
Picoussel
Lentilles vertes
Saint-Nectaire
Kiwi jaune

Vendredi 10 janvier

Salade endives, croutons et emmenthal
Filet de colin
Riz/fondue de poireaux
Brioche des rois

Lundi 27 janvier

Potage parmentier
Dalh de lentilles blondes au curry et
lait de coco
Clémentines

Mardi 28 janvier

Salade
Lasagnes bolognaises
Petits filous

Jeudi 30 janvier

Carottes râpées
Cuisse de poulet au citron et paprika
Gratin de choux-fleurs
Mousse chocolat

Vendredi 31 janvier

Avocat
Moules bio
Frites
Salade de fruits

Lundi 13 janvier

Toast au maroilles
Columbo de légumes
Blé
Pomme bio

Mardi 14 janvier

Haricots verts vinaigrette
Rôti de bœuf
Gratin dauphinois
Yaourt bio sucré

Jeudi 16 janvier

Salade de lentilles/lardons
Pintade rôtie
Brocolis
Fromage blanc

Vendredi 17 janvier

Soupe tomates alphabet
Saumon poêlé à l'oignon
Carottes Vichy
Banane

Lundi 20 janvier

Céleri rémoulade
Sauté de porc aux olives
Riz pilaf
Gâteau au chocolat

Mardi 21 janvier

Velouté de carottes jaunes au
curry
Steack grillé
Haricots verts bio
Fruit

Jeudi 23 janvier

Betteraves rouges
Emincé de poulet Tandoori
Poêlée de légumes
Compote pommes bio

Vendredi 24 janvier

Choux blancs aux raisins
Colin pané au citron
Purée patates douces
Liégeois vanille bio

Bonne
Année !

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 Sarnat St Martin Le Vieux, La boulangerie de Flavignac, la meuzacoise à Meuzac, GAEC Marys.

Autres fournisseurs : Darcy Limoges, Intermarché Aix/Vienne, Passion Froid Limoges.