

Menus Juillet 2024

Lundi 1er juillet

Salade composée

Bouchées croustillantes à la mozzarella

Clafoutis

Mardi 2 juillet

Salade mixte

Croque monsieur

Liégeois vanille

Jeudi 4 juillet

Taboulé

Cuisse de poulet à l'estragon

Gratin de courgettes

Abricots

Vendredi 5 juillet

Repas Plancha

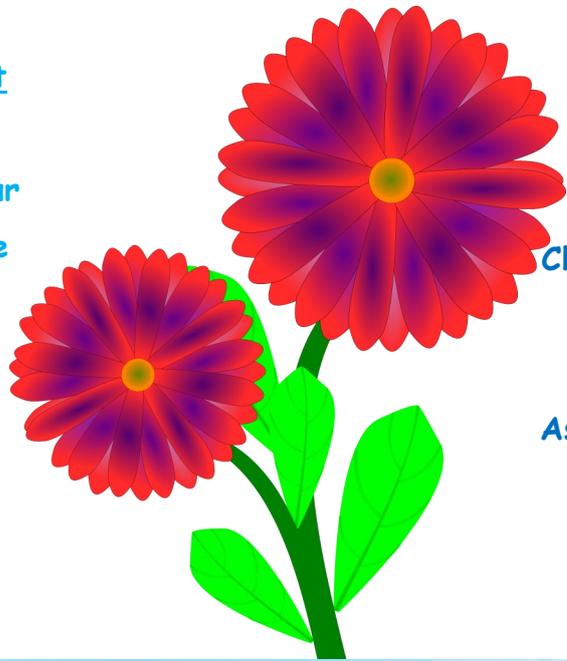
Melon

Chipolatas et chorisettes

Mayonnaise Ketchup

Chips

Assortissement de glaces



Bonnes vacances



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 Aixe/Vienne, Passion Froid Limoges.