

Menu Juin 2024

Lundi 3 juin

Melon
Columbo de légumes
Blé
Madeleine

Mardi 4 juin

Concombres
Saucisses de Toulouse
Purée
Fromage blanc

Jeudi 6 juin

Repas Olympique

Vendredi 7 juin

Terrine de campagne
Pinyata des pêcheurs
Fol épi
Salade de fruits

Lundi 24 juin

Pastèque
Chili con carné
Riz
Crème dessert caramel

Mardi 25 juin

Salade
Tarte aux légumes
Fraises Chantilly

Jeudi 27 juin

Salade croutons et dés de fromage
Moules marinières
Frites
Glace

Vendredi 28 juin

Tomate mozzarella
Chipolatas
Lentilles
Cannelés bordelais

Lundi 10 juin

Tomates mozzarella
Jambon mariné
Haricots verts bio
Nectarine

Mardi 11 juin

Melon
Rôti de bœuf
Pommes pin
Yaourts bio vanille

Jeudi 12 juin

Salade mixte
Omelette de pommes de terre
fromage
Petits filous

Vendredi 13 juin

Taboulé
Saumon
Ratatouille
Gâteau au chocolat

Lundi 17 juin

Carottes râpées
Spaghettis à la bolognaise
Eclair vanille

Mardi 18 juin

Tomates cerise en salade
Tartine au St Nectaire
Compote de pommes bio

Jeudi 20 juin

Avocat
Sauté de porc aux olives
Riz
Yaourt nature sucré

Vendredi 21 juin

Croisillon emmenthal
Dos de loup
Poêlée de légumes
Abricots



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.