

Menu Mai 2024

Lundi 29 avril

Concombres
Columbo de légumes
Blé
Gâteau au chocolat

Mardi 30 avril

Chèvre chaud miel
Jambon mariné miel orange
Haricots verts
Banane

Jeudi 2 mai

Carottes râpées
Cuisses de poulet à l'estragon
Coquillettes
Glace

Vendredi 3 mai

Tomates feta maïs
Filet de lieu
Epinards
Fraises chantilly

Mardi 21 mai

Croisillons emmenthal
Pièce de bœuf grillée
Gratin de courgettes
Cerises

Jeudi 23 mai

Concombres
Moules au curry
Frites
Glace

Vendredi 24 mai

Salade mixte
Chorisettes
Blé et tomates provençales
Yaourt bio

Lundi 6 mai

Pomelos
Saucisses de Toulouse
Lentilles
Yaourt bio sucré

Mardi 7 mai

Carottes râpées
Spaghettis bolognaises
Salade de fruits frais

Lundi 27 mai

Crêpes au fromage
Boules de bœuf
Ratatouille
Banane

Mardi 28 mai

Salade
Pizza napolitaine
Mousse au chocolat

Jeudi 30 mai

Carottes râpées
Moussaka à la grecque
Liégeois

Vendredi 31 mai

Betteraves rouges
Curry de crevettes
Riz
Salade de fruits frais

Lundi 13 mai

Tomates mozzarella
Quiche au fromage
Fraise au sucre

Mardi 14 mai

Avocat vinaigrette
Paupiette de veau
Carottes
Yaourt bio aromatisé

Jeudi 16 mai

Salade de crudités
Emincé de dinde
Brocolis
Ananas

Vendredi 17 mai

Radis
Tagliatelles au saumon
Crème vanille

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.