

# Menus Mars 2025

## Lundi 10 mars

Concombres  
Chili con carné  
Riz  
Petits filous

## Mardi 11 mars

Salade  
Tartine au St Nectaire  
Banane

## Jeudi 13 mars

Carottes râpées  
Cuisse de poulet à l'estragon  
Haricots verts  
Fromage blanc

## Vendredi 14 mars

Tomates cerises dés emmenthal  
Brandade de poissons  
Tarte aux pommes

## Lundi 17 mars

Feuilleté au chèvre  
Rôti de porc  
Petits pois  
Salade de fruits

## Mardi 18 mars

Salade  
Burger  
Frites  
Glace

## Jeudi 20 mars

Avocat  
Couscous et ses légumes  
Yaourt bio sucré

## Vendredi 21 mars

Toast au Tamara  
Crevettes au curry  
Riz Basmati  
Cannelés

## Lundi 24 mars

Tomates vinaigrette  
Chorizette  
Lentilles  
Liégeois vanille

## Mardi 25 mars

Concombres  
Columbo de légumes  
Blé  
Paris-Brest

## Jeudi 27 mars

Choux rouges et lardons  
Sauté de dinde  
Coquillettes  
Kiwi jaune

## Vendredi 28 mars

Saucisson à l'ail  
Filet de limande meunière  
Purée de carottes  
Yaourt aromatisé

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.

