

Menu octobre 2024

Lundi 30 septembre

Velouté de légumes
Fusilli au parmesan
Pommes bio

Mardi 1er octobre

Betteraves rouges
Médailillon de Merlu
Fondue de poireaux + riz
Raisins

Jeudi 3 octobre

Carottes râpées
Pintade rôtie
Pommes de terre noisettes
Yaourt bio

Vendredi 4 octobre

Tomates cerise
Chorisettes
Haricots verts
Gâteau Creusois



Semaine du goût

« Quand l'appétit va, tout va ! »

Cette semaine sera l'occasion de présenter de nouvelles recettes originales, associées à l'imaginaire de René Goscinny et Albert Uderzo : Astérix et Obélix;

Le réfectoire sera décoré sur ce thème, une petite exposition des produits utilisés sera présentée afin de susciter la curiosité des enfants.

Lundi 7 octobre

Salade dés de fromage et croustons
Omelette de pomme de terre
et fromage
Compote de pommes bio

Mardi 8 octobre

Croisillons d'emmental
Rôti de bœuf
Brocolis
Banane

Jeudi 10 octobre

Haricots verts vinaigrette
Blanquette de veau
Riz
Fromage blanc + langue de chat

Vendredi 11 octobre

Avocat
Filet de lieu
Poêlée de légumes
Eclair au chocolat



Jeudi 17 octobre

Salade pommes et noix
Chausson au poulet de Cléopâtre
Sorbet poire

Vendredi 18 octobre

Velouté magique de Panoramix
Parmentier de saumon
Kiwi



Lundi 14 octobre

Pain d'épice/pâté de foie
Effilochée de canard
Pommes de terre sautées
Aux cèpes d'Obélix
Clémentine

Mardi 15 octobre

Guacamole aux épices
La surprise de César
Pois maraicher
Tresse feuilletée d'Astérix



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.