

Menus septembre 2024

C'est parti
pour une
nouvelle
année...

Lundi 2 septembre

Melon
Croque fromage
Chèvre tomates/Salade
Crème dessert vanille bio

Mardi 3 septembre

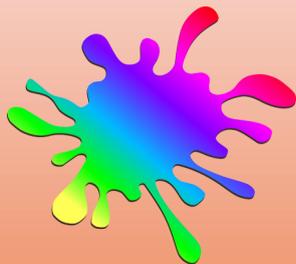
Salade de tomates et feta
Jambon rôti
Haricots plats
Paires au chocolat

Jeudi 5 septembre

Carottes râpées
Spaghettis bolognaise
Compote de pommes bio

Vendredi 6 septembre

Tomates cerise
Colin pané
Pommes de terre fondantes
Fromage blanc



Lundi 9 septembre

Concombres
Rôti de porc à la provençale-
Riz
Yaourts bio sucrés

Mardi 10 septembre

Croisillons emmental
Columbo de légumes
Blé
Prunes

Jeudi 12 septembre

Salade de lentilles
Cuisses de poulet
Ratatouille
Comté
Petits filous

Vendredi 13 septembre

Duos melon et pastèque
Saumon poêlé
Gratin de courgettes
Glace

Lundi 23 septembre

Salade croûtons et dés emmental
Couscous aux légumes
Liégeois vanille

Mardi 24 septembre

Chèvre chaud au miel
Moussaka à la grecque
Raisins

Lundi 16 septembre

Pomelos
Saucisses de Toulouse
Lentilles
Yaourts bio aromatisés

Mardi 17 septembre

Tomates mozzarella
Emincé de poulet au Tendori
Coquillettes
Gâteau au chocolat

Jeudi 19 septembre

Taboulé
Tarte aux légumes/Salade
Petits pot de glace bio

Vendredi 20 septembre

Saucisson à l'ail
Limande meunière
Purée crécy
Kiwis jaunes

Jeudi 26 septembre

Concombres
Sauté de dinde à l'estragon
Gratin de choux fleurs
Crème

Vendredi 27 septembre

Terrine de campagne
Filet de lieu
Coquillettes
Salade de fruits

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.