Menus du 13 Novembre au 08 Décembre 2023 pour la cantine de CUBLAC

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 13 au 17	Velouté de légumes Petit salé Lentilles Pomme du Limousin	Radis – beurre Rôti de bœuf Limousin Patate douce Gâteau *maison*	Duo de choux rouges & blancs en salade Poulet fermier Pâtes Yaourt de la Ferme de la Prade	Jambon cru Pot-au-feu de saumon Pommes de terre - carottes Clémentines
Du 20 au 24	Quiche Lorraine Sauté de lapin à la moutarde Purée de brocolis Banane	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Risotto de crevettes au curry Tome des Ardoisiers	Salade verte Cassoulet (saucisse, manchons de canard) Compote de pommes du Limousin	Bouillon de vermicelle Steak haché frais Haricots verts Crème dessert *maison*
Du 27 au 01	Salade de choux chinois Colin sauce beurre blanc citronné Carottes vichy Gâteau *maison*	Velouté de butternut Bouchée à la reine Riz Kiwis	Concombres en salade Rôti de bœuf Limousin Frites *maison* Fromage blanc de la Ferme de la Prade	Betteraves rouges vinaigrette Blanquette de veau Limousin Blé Poire
Du 04 au 08	Carottes râpées Couscous (poulet – merguez) Yaourt de la ferme de la Prade	Salade verte, lardons & croûtons Sauté de bœuf Limousin Haricots plats Compote de pommes du Limousin & Gâteau sec	Œuf mayonnaise Rôti de porc fermier Petits pois – carottes Tome des Ardoisiers	Potage de légumes Paella de poissons Pomme du Limousin

A TABLE ! avec les Produits Origine Corrèze

Menus élaborés par le responsable de cuisine et vérifiés par Mme LABATUT-LAVENE, Diététicienne diplômée (24290 MONTIGNAC)
Sous réserve des approvisionnements. Toutes les viandes sont d'origine France
Ces **aliments** sont des produits locaux ; issus de circuits courts/charte agriculture & **ces aliments** sont des produits locaux & issus de l'Agriculture Biologique.
Ce mois-ci la part des produits locaux arrive à **54%**