



## MENUS DU 30 SEPTEMBRE AU 08 NOVEMBRE 2024



	lundi	mardi	jeudi	vendredi
DU 30.09.2024 AU 04.10.2024	Betteraves rouges en salade	Concombres, crème aux herbes	<b>Salade verte</b>	Rillettes de sardines aux citrons
	<b>Rôti de porc</b>	<b>Sauté de bœuf Limousin</b>	<b>Parmentier de Canard</b>	<b>Saumon à l'oseille</b>
	Haricots blancs	Carottes persillées		Riz et petits légumes
	<b>Pomme du Limousin</b>	Gâteau maison	<b>Fromage blanc de La Ferme de la Prade</b>	Banane
	lundi	mardi	jeudi	vendredi
DU 07.10.2024 AU 11.10.2024	Potage de vermicelles à la tomate	Taboulé	Chou chinois en salade	<b>Carottes râpées</b>
	<b>Saucisses de veau</b>	<b>Steak haché de bœuf Limousin</b>	<b>Poulet fermier</b>	Dos de lieu, beurre blanc
	<b>Lentilles</b>	Haricots verts	<b>Pâtes</b>	<b>Pommes de terre vapeur</b>
	Raisin	<b>Yaourt de La Ferme de la Prade</b>	<b>Compote de pommes du Limousin</b>	Crème vanille maison
	lundi	mardi	jeudi	vendredi
DU 14.10.2024 AU 18.10.2024	<i>Semaine du goût</i>			
	Velouté de <b>légumes</b> au piment d'Espelette	<b>Salade verte</b>	<b>Salade de choux rouge et blanc, vinaigrette à la moutarde violette de Brive</b>	Jambon de Bayonne
	<b>Rôti de bœuf Limousin, sauce Bordelaise</b>	Paté de <b>pommes de terre</b> et viande	Moules	Sauté de volaille basquaise
	<b>Carottes</b>		<b>Frites</b>	Riz
Gâteau basque maison	<b>Pomme du Limousin</b>	Kiwi	Fromage basque	
	lundi	mardi	jeudi	vendredi
DU 04.11.2024 AU 08.11.2024	<b>Radis</b> , beurre	Concombres, crème aux herbes	Salade de riz au thon	Velouté de <b>potiron</b>
	Cordon bleu	<b>Hachis parmentier de veau Limousin</b>	<b>Saucisse</b>	Lasagnes de saumon aux épinards
	Purée de brocolis		Haricots beurre	
Riz au lait maison	<b>Compote de pommes du Limousin</b> et biscuits	<b>Fromage</b>	Raisin	

Soit 51,5% de produits locaux et bio

