

 bio et local
 local
 bio

Menus du mois de novembre 2024

	semaine du 4 au 8	semaine du 12 au 15	semaine du 18 au 22	semaine du 25 au 29
 Lundi	Rillettes et cornichons Rôti de veau S Duo de carottes & céréales  Fruits de saison	<h1>Férieré</h1>	Carottes râpées  Poulet Riz  Yaourt nature sucré	Choux chinois Daube de veau S  Macaronis Fromage blanc
 Mardi	Radis daikon + beurre  Couscous de légumes et semoule  Gouda Gâteau marbré		Endives Cordon bleu S Purée St Germain  Compote de pommes C	 Menu les légumes d'automne Salade de boulgour/potimarron/feta Gratin aux 3 légumes Comté Financier aux pommes caramélisées
 Jeudi	Salade céleri et pommes  Chipolatas S Frites  Fromage blanc Taboulé de carottes	Potage de légumes  Curry de patates douces  Cantafrais Tiramisu 	Betteraves rouges crues  Croque monsieur  Salade Flan au chocolat F+D 	Endives Hamburgers S Frites  Flan à la vanille 
 Vendredi	Filet de lieu à la crème S+F Choux fleur et coquillettes persillées  Crème pâtissière F+D 	Salade de pommes de terre  Fileté de poisson meunière S Epinards béchamel  Fruits de saison	Taboulé de saison  Dos de cabillaud S au curry  Haricots beurre C St Nectaire Salade de fruits frais 	Potage de vermicelles Filet de perche S Blettes et céréales  Fruit de saison

F = Frais C = Conserve S = Surgelé D = Déshydraté
Viande de bœuf d'origine française
 = fait maison

VIANDES: SCA LE PRE VERT + VIANDES DU PERIGORD + PRO A PRO

FROMAGE BLANC ET LAIT DE VACHE: GAEC BOSLOUBET CHANTEGROS + FERME BELARDIA

FRUITS ET LEGUMES: MANGER BIO PERIGORD + LA FERME DES AGES + LA SALEM BRAISE

PRODUITS SURGELES: RELAIS D'OR

AUTRES: PRO A PRO + U EXPRESS

PAIN: BOULANGERIES DE THIVIERS