

 bio et local  
 local  
 bio

## Menus du mois de décembre 2024

	semaine du 2 au 6	semaine du 9 au 13	semaine du 16 au 20		
 Lundi	Taboulé de carottes  Rôti de porc S Petits pois C Mimolette Compote de pommes C	Potage de vermicelle Escalopes viennoises S Haricots verts C Fruits	Pizza S Riz cantonnais  Morbier Yaourt aromatisé		
	 Mardi	Chou vert Bourguignon  Riz fromage blanc	Salade Marco Polo  Parmentier de lentilles  Camembert Crème aux œufs 	Potage de pommes de terre et butternut  Poulet F Panais et choux braisés  Tarte aux pommes 	
		 Jeudi	Saucisson et cornichons Œufs durs florentine  Brownies au chocolat 	Betteraves rouges crues Steak haché S Frites  Yaourt nature sucré	Salade coleslaw  Filet de limande meunière S Poêlée de légumes  Crème catalane 
			 Vendredi	Céleri rémoulade  Blanquette de la mer S+F  Coquillettes au beurre Fruits de saison	Potage de potimarron et patates douces Saumon au four S Semoule de légumes Chanteneige Salade de fruits frais 

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

