


 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
Vandé 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

