

Menu



AVRIL 2019

Produits BIO

Produits de l'agriculture locale

NB :

- préparations : lait issu de « En Direct des Eleveurs », (Chéronnac)
 - pommes de terre bio de l'exploitation de M. Monjoffre (Rochechouart)
 - dans tous nos menus la viande de bœuf est d'origine française ou limousine

	Semaine du 1 au 5	Semaine du 8 au 12	A.L.S.H.		Semaine du 29 au 30
			Semaine du 15 au 19	Semaine du 22 au 26	
Lundi	piémontaise au jambon - omelette salade - Petit Suisse	coleslaw - paupiette de veau haricots beurre - clafoutis	coleslaw - lasagnes de bœuf salade - fromage - yaourt		salade de chèvre - couscous merguez - pomme
Mardi	crêpe au fromage - salade - gratin de boeuf aux carottes - flan chocolat maison	crème de radis et toasts - émincé de bœuf pommes dauphinoises - compote	duo de radis - beurre - émincé de volaille ratatouille - fromage - flognarde pommes-raïsans	salade de tomates - Mozzarella - pâtes bolognaises - salade de fruits	betteraves en salade - boudins aux 2 pommes - Pot de crème vanille maison
Mercredi	rillettes de canard -salade - lapin à la moutarde petits pois - fromage - fruits de saison	concombres à la crème - araignée de porc lentilles - Fromage blanc	Céleri rémoulade - petits farcis - fromage blanc	salade – croutons – fromage - paella - fromage - île flottante	
Jeudi	Salade de tomates - Feta - chipolatas purée - salade de fruits	tomates- basilic - cordon bleu de dinde coquillettes gratinées - ananas	salade de gésiers - cuisse de poulet au jus pâtes - fromage - salade de fruits	concombres - rôti de veau petits pois - fromage - Charlotte au chocolat	
Vendredi	salade de riz - poisson pané ratatouille - Yaourt aux fruits	Pâtes - mimolette - poisson Meunière carottes braisées - yaourt	soupe de poisson - morue à la limousine salade - fromage - pomelos	friand au fromage - sauté de canard haricots verts - compote	