

Menu



OCTOBRE

Produits BIO
Produits de l'agriculture locale

NB :
- dans tous nos menus la viande de bœuf est d'origine française ou limousine

	Semaine du 1 au 2	Semaine du 5 au 9	Semaine du 12 au 16 « Manger local avec Agrilocal »	Semaine du 19 au 23	Semaine du 26 au 30
Lundi		chèvre chaud - rôti de porc aux pruneaux riz / purée du moment - banane	assortiment de charcuteries – beurre - cornichons - steak haché purée pommes de terre - butternut - pomme	céleri rémoulade - jambon à l'os purée - fromage - mousse au chocolat	concombres - rôti de porc carottes au jus / purée - fromage - tarte
Mardi		salade de poulet à l'indienne - poisson meunière semoule / purée de poivrons - fromage	crème de potiron - petit salé et ses légumes / purée de navets - salade - fromage de brebis	friand au fromage « maison » - salade - confit de manchons de volaille petits pois à la française / purée de petits pois - fromage - raisins	salade composée - lasagnes / purée de tomates – viande hachée - fromage - pomme
Mercredi		(menu sans viande) soupe de légumes - pizza aux 3 fromages / purée – jambon blanc de dinde - salade - compote	cassiolette feuilleté aux poireaux - poulet rôti carottes au jus braisées / purée de carottes - fromage - raisins	potage de légumes - spaghetti bolognaise / viande hachée – purée de légumes - fromage et salade - compote	(menu sans viande) mâche et ses croutons - fondue creusoise pommes Forestine / purée - jambon de dinde - salade de fruits
Jeudi	crêpe jambon-fromage - mâche - viande hachée haricots verts / purée de haricots - pomme / compote « maison »	mâche et croutons - bœuf bourguignon pâtes / purée de carottes - yaourt nature / compote « maison »	Tarte châtaignes – gésiers et sa saladette - Filet de canard poêlé pommes de terre rissolées « maison » / purée - crème vanille sur lit de caramel	(menu sans viande) carottes râpées - pizza sans viande purée de carottes – jambon blanc - fromage - crumble / compote « maison »	salade de surimi et perles - poisson pané épinards à la crème / purée d'épinards - yaourt aromatisé
Vendredi	(menu sans viande) omelette de pommes de terre - salade / purée de pommes de terre – œuf dur - riz au lait	carottes râpées - grillade de veau gratin dauphinois / purée - crème dessert chocolat	(menu sans viande) radis noir - beurre - pâtes- sauce tomate – Emmental / purée de fanes de radis - fromage blanc – Rapadura - jus de pommes	pâté de campagne - cornichons - paella / purée de betteraves - fromage - crème caramel-beurre salé	soupe de citrouille - brochette de volaille citrouille juste poêlée / purée de citrouille - fromage – salade - riz au lait

Menu



PRODUITS ALLERGENES

	Semaine du 1 au 2	Semaine du 5 au 9	Semaine du 12 au 16 « Manger local avec Agrilocal »	Semaine du 19 au 23	Semaine du 26 au 30
Lundi		lactose sulfites moutarde gluten	lactose sulfites gluten	lactose sulfites moutarde gluten œuf cèleri	lactose sulfites moutarde gluten œuf soja
Mardi		lactose sulfites moutarde soja gluten œuf poisson	sulfites lactose gluten moutarde œufs	lactose sulfites moutarde gluten œuf soja	lactose sulfites moutarde gluten œuf
Mercredi		lactose sulfites moutarde gluten œuf cèleri	lactose gluten œuf soja	lactose sulfites moutarde gluten œuf cèleri soja	lactose sulfites moutarde gluten
Jeudi	lactose sulfites moutarde soja gluten œuf	lactose sulfites moutarde gluten œuf	lactose sulfites moutarde gluten œuf soja	lactose sulfites moutarde gluten œuf	lactose sulfites moutarde gluten œuf poisson mollusque
Vendredi	lactose sulfites moutarde soja gluten œuf	sulfites moutarde soja gluten œuf	lactose gluten œuf	lactose sulfites moutarde gluten œuf poisson	Lactose sulfites moutarde gluten œuf cèleri