

Menus Juin/Juillet 2026

Lundi 1er juin

Melon
Spaghetti bolognaise
Petits filous

Mardi 2 juin

Tomates cerise
Rôti de porc
Lentilles
Crème dessert vanille

Jeudi 4 juin

Salade italienne
Grignottes de poulet
Glace aux fruits

Vendredi 5 juin

Salade niçoise
Filet de saumon
Haricots beurre bio
Cerises



Lundi 8 juin

Salade
Pizza napolitaine
Yaourt bio aromatisé

Mardi 9 juin

Concombres
Steak de bœuf grillé
Gratin de pommes de terre et courgettes
Abricot

Jeudi 11 juin

Salade, tomates, croutons, mimolette
Œufs Florentine
Tarte aux poires

Vendredi 12 juin

Courgettes râpées
Moules
Frites
Compote pommes bio

Lundi 15 juin

Carottes râpées
Chili con carne
Riz
Pastèque

Mardi 16 juin

Croisillons emmental
Chorisettes
Ratatouille
Abricot

Jeudi 18 juin

Melon jaune
Cuisse de poulet basquaise
Pommes de terre fondantes
Yaourt bio sucré

Vendredi 19 juin

Salade composée
Médailillon de merlu
Julienne de légumes
Donuts chocolat

Lundi 22 juin

Melon
Couscous poulet/merguez
Et ses légumes
Glace Mars

Mardi 23 juin

Tomates mozzarella
Steak de porc
Purée crécy
Nectarine

Jeudi 25 juin

Salade
Burger maison
Frites
Glace vanille/fraise

Vendredi 26 juin

Concombres
Curry de crevettes
Riz tomates provençales
Comté
Pastèque

Lundi 29 juin

Salade
Omelette pommes de terre
Et fromage
Prunes

Mardi 30 juin

Salade de mâche
Rôti de bœuf froid
Piémontaise
Fromage blanc

Jeudi 2 juillet

Toast camembert
Aiguillettes de saumon
Haricots plats
Salade de fruits

Vendredi 3 juillet

Melon
Barbecue
Glace



Les menus peuvent être modifiés suivant les arrivages et les disponibilités.

Les menus sont essentiellement préparés avec des produits locaux ou biologiques. Les viandes et volailles sont d'origine française et locale : Fournisseurs locaux : Famille Teulet La Roche l'abeille, Manger Bio Limousin Ladignac, La Ferme de Sargnat St Martin Le Vieux, La boulangerie de Flavignac, la meuzacoise à Meuzac, GAEC Marys.

Autres fournisseurs : Darcy Limoges, Intermarché Aix/Vienne, Passion Froid Limoges