

MENUS OCTOBRE 2025

Semaine du goût
« Sucre et porcelaine »

Notre cuisinier Benoit propose aux enfants de découvrir les différents sucres utilisés en cuisine avec une petite exposition ludique, la réalisation de meringues et un jeu pour trouver les sucres cachés, ajoutés dans les aliments



Lundi 13 octobre

Avocat aux crevettes
Sauté de porc aux agrumes
Pommes de terre fondantes
Fromage blanc et petits gâteaux

Mardi 14 octobre

Duo pommes et betteraves rouges
Crumble de butternut au St Maure
Kiwi

Jeudi 16 octobre

Velouté Dubarry au jambon croustillant
Paupiettes de volaille
Riz
Meringues

Vendredi 17 octobre

Allumettes aux fromages
Lotte rôtie en croute de tandoori
Patates douces sautées
Carpaccio d'oranges



Lundi 6 octobre

Carottes râpées
Boules de bœuf
Blé
Pot de glace bio

Mardi 7 octobre

Salade
Tartiflette
Compote pommes bio

Jeudi 9 octobre

Haricots vinaigrette
Sauté de dinde
Purée Crécy
Raisins

Vendredi 10 octobre

Salade mixte
Pizza norvégienne
Yaourt bio caramel

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.