

Menus Décembre 2025



Lundi 1er décembre

Betteraves rouges
Emincé de porc à l'ancienne
Coquillettes
Pomme bio

Mardi 2 décembre

Toast au camembert
Dalh de lentilles au curry
Riz
Poire au chocolat

Jeudi 4 décembre

Taboulé à la menthe
Chorisettes
Purée de céleri
Yaourt bio sucré

Vendredi 5 décembre

Chou rouge aux lardons
Saumon poêlé citron
Carottes Vichy
Madeleines

Lundi 8 décembre

Velouté de champignons
Steak haché
Frites
Kiwi

Mardi 9 décembre

Salade pommes/croûtons et dés de fromage
Quiche au potimarron
Mousse chocolat

Jeudi 11 décembre

Pomelos
Effiloché de canard confit
Haricots verts bio
Yaourt bio aromatisé

Vendredi 12 décembre

Soupe de tomates alphabet
Cassolette de la mer
Riz basmati
Clémentines

Lundi 15 décembre

Salade de blé
Saucisses de Toulouse
Choux braisés
Clémentine

Mardi 16 décembre

Chèvre chaud au miel
Blanquette de veau
Riz
Fromage blanc

Jeudi 18 décembre

Potage Parmentier
Pizza Napolitaine
Salade
Crème dessert vanille

REPAS DE NOËL

Vendredi 19 décembre

Toast mousse foie
Et jus de pommes bio
Fondant de poulet aux marrons
Sauce forestière
Gratin dauphinois
Finger chocolat

Joyeux Noël !



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 : Intermarché Aixe/Vienne, Passion Froid Limoges.

