

MENU DE SEPTEMBRE 2022

 Produit de la Terre en Partage
 Produit Bio
 Fait Maison
 Végétarien

LUNDI

5 Carottes râpées 
 Filet d'églefin
 Quinoa façon risotto
 et ses petits légumes
 Faisselle/miel
 Poire pochée

12 Velouté artichaut/
 champignons 
 Sauté de dinde
 Duo de carottes
 Mini Chèvre 
 Tarte au citron

19 Rilette de thon
 Ragoût d'agneau
 Haricots blancs à la tomate
 Comté 
 Pomme du moment

26 Tsatsiki concombre et céleri 
 Boudin à la châtaigne
 Purée patate douce/carotte 
 Bleu de chèvre
 Crème vanille 

MARDI

6 Pâté en croûte
 Chou Farci
 Morbier 
 Moelleux au chocolat

13 Samoussas aux légumes 
 Gratin de tortis montagnard
 au potiron
 Salade verte 
 Saint Nectaire
 Crumble pomme/myrtille

20 Velouté de courges 
 Bar poêlé
 Choux de Bruxelles 
 Tomme du Limousin
 Pêche Melba, framboises 

27 Soupe de courgette 
 d'automne 
 Onglet sauce au Bleu
 Crumble de potiron 
 Fromage frais demi-sel
 Fruit de saison 

MERCREDI

7 Poireau vinaigrette 
 Boulettes de bœuf à
 la provençale
 Brocolis au jus
 Mini Bleu 
 Pêche 

14 Carottes râpées 
 Steak haché du Limousin
 Frites et salade verte 
 Gouda 
 Raisin

21 Mousse de canard
 Duo de saucisses de volaille
 Lentilles 
 Yaourt nature local
 Compote de pomme 

28 Salade endives et noix 
 Lieu noir
 Pomme de terre en
 robe des champs 
 Blanc battu 
 Melon 

JEUDI

1^{er} Duo de haricots du
 jardin en salade 
 Cuisse de volaille 
 Purée pomme de terre /
 champignons 
 Petit Suisse 
 Salade pomme/banane
 aux épices douces

8 Terrine de légumes 
 Lasagnes
 Coulommiers 
 Clafoutis

15 Figs et jambon sec
 Bachalhau à brás
 Azeitao de brebis
 Pasteis de Nata 

22 Duo de choux/raisins
 secs/carottes 
 Moules 
 Frites
 Tomme de Chèvre
 Fruit de saison

29 Trio de crudités et sa
 vinaigrette pamplemousse 
 Parmentier aux lentilles,
 champignons et carottes 
 Bûchette cendrée
 Mousse au chocolat 

VENREDI

2 Betteraves rouges, orange
 et pignons 
 Veau braisé
 Gnocchis et poivrons 
 Fromage du Chef
 Pain Perdu aux pommes 

9 Maquereau à la tomate
 Poulet en cocotte
 Blanquette de légumes
 de saison 
 Fromage du Chef
 Riz au lait 

16 Œufs mimosa 
 Cordon bleu
 Poêlée de panais 
 Fromage du Chef
 Prunes et mirabelles

23 Pizzaladière 
 Frittata aux légumes d'automne
 Salade verte 
 Fromage du Chef
 Bouligou du Limousin

30 Salade de mâche et
 potimarron 
 Galetou du Limousin
 Salade verte 
 Fromage du chef
 Fruit de saison