

# MENU DU 21 NOVEMBRE AU 2 DÉCEMBRE 2022

Produit de la Terre en Partage  
 Produit local Limousin Produit Bio  
 Label Rouge Fait Maison  
 Végétarien AOP

## LUNDI

21

Maquereau  
 Omelette  
 Pommes de terre rissolées  
 Salade verte  
 Mimolette  
 Tarte chocolat / orange

## MARDI

22

Cake thon / tomates   
 Joue de bœuf   
 Duo de carottes et panais  
 Carré Liguell  
 Fruit de saison

## MERCREDI

23

Carottes râpées  
 Pâtes\* aux choux,  
 sauce curry   
 Tome Livradois  
 Compote\*

## JEUDI

24

Soupe de patate douce  
 et coco  
 Fondant de poulet   
 Riz complet  
 et légumes d'automne  
 Mousse au chocolat

## VENDREDI

25

Rillettes de canard  
 Fish and chips  
 Purée de pois cassés   
 Fromage frais  
 Fruit de saison

28

Velouté de champignons  
 Gratin de ravioles du  
 Dauphiné / Comté   
 Salade verte  
 Cantal  
 Muffin et crème anglaise

29

Betteraves  
 Croque Monsieur   
 Salade verte  
 Yaourt brassé sur lit de poire\*

30

Millefeuille truite et  
 radis du jardin   
 Pomme de terre\* farcie  
 à la viande hachée   
 Gouda  
 Fruit de saison

1<sup>er</sup>

Mini pizza   
 Paupiette de dinde aux  
 champignons  
 Gratin de coquillettes  
 et chou-fleur  
 Soumaintrain  
 Gâteau au chocolat  
 à la courgette

2

Œuf cocotte   
 Filet de saumon  
 Tagliatelles  
 Kaki  
 Riz au lait à la cannelle

Pâtes : Tutti pasta (Brive) / Compote : Lou Père Benoit (Objat) / Yaourt : La Laiterie de Lilly (Corrèze) / Pomme de terre : Ferme de Chantecaille