

# MENU DU 5 AU 16 DÉCEMBRE 2022

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

## LUNDI

5

Soupe de poisson

Pavé de porc orange, épices

Pâtes aux légumes

Chaurice

Fruit de saison

## MARDI

6

Petit feuilleté aux noix de Saint-Jacques

Cœur de rumsteck

Pois gourmands et champignons

Letivaz

Yaourt brassé sur lit de myrtilles

## MERCREDI

7

Œuf poché et bâtonnets de betterave

Blanquette végétarienne

Haricots blancs

Comté

Salade de fruits d'hiver

## JEUDI

8

Radis du jardin

Boudin blanc

Ecrasé de pomme de terre

Fromage blanc

Fruit de saison

## VENDREDI

9

Coppa

Dos de cabillaud sauce chorizo

Polenta et petits légumes

Fromage du chef

Tiramisu

12

Velouté de poireau et pomme de terre

Saucisse

Lentilles du Puy

Brie de Melun

Gâteau renversé aux oranges

13

Brochette sucrée salée

Mini burger au saumon fumé

Moelleux de poularde

Churros de pomme de terre

Tian de légumes

Bûche

Clémentines

14

Céleri façon tchi

Cuisse de chapon

Flan de patate douce

Langres

Kaki

15

Velouté de potimarron

Tajine de légumes aux abricots secs

Semoule

Beaufort

Compote

16

Salade d'épeautre, châtaignes et potiron

Moules au curry

Frites

Fromage du chef

Creusois