

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

	Lundi 4-sept.-23	Mardi 5-sept.-23	Mercredi 6-sept.-23	Jeudi 7-sept.-23	Vendredi 8-sept.-23
	Terrine de légumes	Cœur de tomates et sa vinaigrette	Salade de riz au concombre	Oeuf Mimosa	Maquereaux à la tomate
	 Emincé de boeuf au curry	Moules à la crème	 Sauté de porc	 Lasagnes aux légumes du soleil	 Blanquette de poulet
	Ecrasé de patate douce sautées	 Frites	Brocolis au jus	Salade verte	Fricassée de champignons et panais
	Chèvre	Petit Suisse nature	Bleu	 Végétarien	 Riz au lait Bio
	Poire pochée	 Moelleux au chocolat	 Je mange LOCAL	Fruit de saison	Fruit de saison
gouter	Brioche tranchée Confiture de fraise Verre de lait	Pain au lait Coupelle de fruits secs Fruit de saison	Pain Miel Purée de pomme	Verre de lait Barre de chocolat Fruit de saison	Quatre-quarts maison Jus de pommes

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

	Lundi 11-sept.-23	Mardi 12-sept.-23	Mercredi 13-sept.-23	MENU PORTUGAIS Jeudi 14-sept.-23	Vendredi 15-sept.-23
gouter	Artichaut et champignons  Sauté de dinde Duo de carottes jaunes et oranges Bûchette de chèvre  Poire sauce chocolat	Samoussas aux légumes  Gratin de tortis montagnard au potiron Salade verte   Crumble aux pommes et myrtilles	Carottes râpées vinaigrette Steak haché du limousin Blé aux petits légumes du jardin Yaourt nature Raisin	Crème de petits pois  Bacalhau à Bras  Brebis d'Azeitao Pasteis de Nata	Oeuf Mimosa Jambon poêlée Poêlée d'automne Fromage du Chef Prunes et mirabelles
	Pain Confiture d'abricot Fromage blanc	Fruit de saison Lait & céréales	Verre de lait Cookies Compote de fruits	Banane Fromage blanc	Cocktail de fruits au sirop Pain Pâte à tartiner

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

	Lundi 18-sept.-23	Mardi 19-sept.-23	Mercredi 20-sept.-23	Jeudi 21-sept.-23	Vendredi 22-sept.-23
	Rillettes de thon	Velouté de courges	Pâté de campagne et cornichons	Tarte à la tomate, feta	Salade d'avocat, tomate et Tomme
	Ragoût d'agneau	Cordon bleu	Duo de saucisses	Omelette au fromage	Saumon
	Flageolets	Haricots verts	Semoule et ratatouille	Pommes Noisette et salade verte	Fondue de poireaux
	Comté		Fromage blanc	 Végétarien	Fromage du Chef
	Duo de pommes du moment cressu et cuites	Pêche Melba	compote maison et son croquant d'épices	Fruit de saison	Bouligou du Limousin
gouter	Yaourt aux fruits Coupelle de fruits secs Brioche tranchée	Fruit de saison Pain Fraidou	Pain Miel Pâte de fruits	Cake au chocolat Verre de lait Compote de fruits	Lait chocolaté Pain au lait Corbeille de fruits

Les plats sont cuisinés par le personnel de la commune avec des produits frais

	Lundi 25-sept.-23	Mardi 26-sept.-23	Mercredi 27-sept.-23	Jeudi 28-sept.-23	Vendredi 29-sept.-23
gouter	Feuilleté au Chèvre	Velouté de courgettes d'automne	Endives aux noix	Trio de crudités et sa vinaigrette	Salade de mâche et potimarron
	Boudin noir à la châtaigne	Spaghettis à la Bolognaise	Beignets de calamars sauce aïoli	Hachis parmentier aux lentilles,	Escalope Viennoise
	Purée de patates douces, carottes TEP	Salade verte	Gratin de chou-fleur	aux champignons	Gnocchis
		Fromage frais 1/2 sel	Blanc battu Bio	et aux carottes	Salade verte
	Flognarde	Fruit de saison Bio	Melon	Mousse au chocolat Bio	Fromage du Chef
	Lait & céréales Fruit de saison	Pain Barre de chocolat Jus d'orange	Pain d'épices Verre de lait	Pain Chantaillou ail et fines herbes Fruit de saison	Petit Suisse nature Banane Gallettes Saint Michel