








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

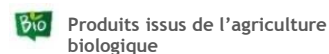
	Lundi 4-sept.-23	Mardi 5-sept.-23	Mercredi 6-sept.-23	Jeudi 7-sept.-23	Vendredi 8-sept.-23
	Terrine de légumes	Cœur de tomates et sa vinaigrette	Salade de riz au concombre	Oeuf Mimosa	Maquereaux à la tomate
	 Emincé de boeuf au curry	Moules à la crème	 Sauté de porc	 Lasagnes aux légumes du soleil	 Blanquette de poulet
	Ecrasé de patate douce sautées	 Frites	Brocolis au jus	Salade verte	Fricassée de champignons et panais
	Chèvre	Petit Suisse nature	Bleu	 <b>Végétarien</b>	 Riz au lait Bio
	Poire pochée	 Moelleux au chocolat	 <b>Je mange LOCAL</b>	Fruit de saison	Fruit de saison
<b>gouter</b>	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	<b>Artichaut et champignons</b>  <b>Sauté de dinde</b> <b>Duo de carottes jaunes et oranges</b> <b>Bûchette de chèvre</b>  <b>Poire sauce chocolat</b>	<b>Samoussas aux légumes</b>  <b>Gratin de tortis montagnard au potiron</b> <b>Salade verte</b>   <b>Crumble aux pommes et myrtilles</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b> <b>Steak haché du limousin</b> <b>Blé aux petits légumes du jardin</b> <b>Yaourt nature</b> <b>Raisin</b>	<b>Crème de petits pois</b>  <b>Bacalhau à Bras</b>  <b>Brebis d'Azeitao</b> <b>Pasteis de Nata</b>	<b>Oeuf Mimosa</b> <b>Jambon poêlée</b> <b>Poêlée d'automne</b> <b>Fromage du Chef</b> <b>Prunes et mirabelles</b>
	<b>Pain</b> <b>Confiture d'abricot</b> <b>Fromage blanc</b>	<b>Fruit de saison</b> <b>Lait &amp; céréales</b>	<b>Verre de lait</b> <b>Cookies</b> <b>Compote de fruits</b>	<b>Banane</b> <b>Fromage blanc</b>	<b>Cocktail de fruits au sirop</b> <b>Pain</b> <b>Pâte à tartiner</b>

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
<b>gouter</b>	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 et aux carottes	Gnocchis
	Flognarde	Fromage frais 1/2 sel	Blanc battu Bio	Mousse au chocolat Bio	Salade verte
	Fruit de saison	Fruit de saison Bio	Melon	Fruit de saison	Fromage du Chef
	Lait & céréales	Pain	Pain d'épices	Pain	Petit Suisse nature
	Fruit de saison	Barre de chocolat	Verre de lait	Chantaillou ail et fines herbes	Banane
		Jus d'orange		Fruit de saison	Galettes Saint Michel