

Menu

du lundi 16 novembre 2020
au dimanche 22 novembre 2020

Lundi

MENU ALTERNATIF

Lentilles aux Petits Pois
 Roulé au Fromage
 Poêlée de légumes
Tomme du Châtelard
 Fruit



La Bréjaude est le pot au feu du Limousin à base de chou.



Jeudi

MENU DU PERIGORD

Salade d'Endives
 Brejaude
 Saucisse
 Cabecou
Gâteau aux Noisettes



Mardi

Carottes râpées
Filet de Poulet (26)
 Riz
Yaourt Léoncel BIO
Kiwi de Saint Prim



Vendredi

Taboulé
 Petit colin à la persillade
 Gratin de Courge
 Petit Suisse aux Fruits
 Barre d'Ananas

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

LEXIQUE : Nos viandes de porc, de bœuf, de poulet et de dinde sont d'origine Française.

Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron

Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert.

Menu Alternatif : je remplace les protéines animales (viandes + poissons) par les protéines végétales

« Du Chef » : élaboré par notre chef de cuisine ou notre chef pâtissier

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.