

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
<u>Du 8 au 12 juin</u>	<p>Concombres Sauté de bœuf aux carottes Clafoutis aux cerises</p>	<p>Salade de maïs-thon- tomates Rôti de porc Courgettes à la tomate Fromage Abricots</p>	<p>Salade verte et dès de fromage Hachis parmentier végétarien Fromage Compote - biscuit</p>	<p>Salade tomates-mozza Dos de merlu crumble chorizo Riz à la tomate Flan pâtissier</p>
<u>Du 15 au 19 juin</u>	<p>Melon Veau marengo Pâtes Cerises</p>	<p>Salade pâtes crémeuses au surimi Cordons bleus et brocolis Fromage Crème brulée</p>	<p>Salade verte Pâté de pommes de terre Fromage Mousse au chocolat</p>	<p>Wrap crudités Tajine poisson ou légumes Semoule Abricots</p>
<u>Du 22 au 27 juin</u>	<p>Melon Rôti de veau Haricots verts Tomates provençales Tarte aux abricots</p>	<p>Salade de tomates mozzarella Poulet Frites Glaces</p>	<p>Salade orientale Lasagnes végétariennes Fromage Pêches</p>	<p>Carottes râpées Poisson pané Purée Flan à la noix de coco</p>
<u>Du 29 juin au 3 juillet</u>	<p>Concombres à la crème Rougail de saucisses Riz Fromage blanc</p>	<p>Tomates mozzarella Sauté de dinde à la crème Jardinière de légumes Salade de fruits</p>	<p>Salade mexicaine Omelette de pommes de terre Fromage Pêches</p>	<p>Melon Barbecue Glaces</p>  <p><i>C'est les Vacances !!!</i></p>

Origines des produits :

- ⇒ Le Comptoir Fraternel à Cussac : légumes bio de saison
- ⇒ La fromagerie Maris à Ladignac-le-Long : yaourts – gouda – fromage blanc
- ⇒ Manger-bio : restauration à Limoges : pâtes – riz – huile – légumes secs
- ⇒ La viande en fonction des sources d'approvisionnement : Intermarché à Châlus et la boucherie Brun à Saint-Laurent s/Gorre

Tous les plats sont faits maison