

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<u>Du 1^{er} au 4 septembre</u>		Melon Rôti de porc Petits pois Crumble aux fruits rouges	Tomates mozzarella Tarte aux courgettes et fromage de chèvre Crème au chocolat	Salade verte Filet de merlu sauce meunière Pommes de terre vapeur Fromage Fruit frais de saison
<u>Du 7 au 11 septembre</u>	Salade de pommes de terre – thon – mayonnaise Emincés de volaille aux champignons Haricots verts Fromage blanc	Tomates Rôti de veau Gratin de courgettes Fromage Pommes au four	Salade verte Omelette aux pommes de terre Fromage Crème brûlée	Carottes râpées Dos de merlu au crumble chorizo Riz à la tomate Fruit frais
<u>Du 14 au 18 septembre</u>	Salade pâtes-surimi Côtes de porc Brocoli Fromage Tarte aux pommes	Concombres Blanquette de veau Riz Yaourts aux fruits	Salade de lentilles-fêta Lasagnes végétariennes Flan à la vanille	Salade verte et dès de fromage Brandade de morue Fromage Fruit frais
<u>Du 21 au 25 septembre</u>	Salade de tomates Sauté de bœuf aux carottes Fromage Chocolat liégeois	Salade grecque Poulet Frites Fruit frais	Salade orientale Pizza végétarienne Fromage Dame blanche	Carottes râpées Spaghettis à la bolognaise Compote & biscuits

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