

Menus du 28 septembre au 16 octobre 2026

SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 28 sept au 2 octobre	Concombres Rougail saucisses Pâtes Fromage Fruit frais de saison	Betteraves rouges Escalope de dinde Chou-fleur béchamel Crème renversée	Salade coleslaw Chili con carne Riz Tarte poires-amandes	Carottes râpées Poisson pané Purée Salade de fruits
Du 05 au 09 octobre	Maïs – thon – tomates Sauté de porc au curry Jardinière de légumes Mousse au chocolat	Concombres à la bulgare Couscous poulet/merguez Fromage Fruit de saison	Salade verte Dès de fromage et croustons Pâté de pommes de terre Yaourts	Wraps aux crudités Cordons bleus Gratin d'épinards Flan pâtissier
Du 12 au 16 octobre <i>Semaine du goût</i>	<i>Repas asiatique</i> Salade thaï aux crevettes Sauté de porc au caramel Nouilles chinoises Tapioca au lait de coco et fruit	<i>Repas nordique</i> Salade de harengs Boulettes suédoises Pommes de terre Hasselback Gâteau suédois aux pommes	<i>Repas Amérique du sud</i> Salade d'avocats Fajitas au poulet Gâteau au trois laits	<i>Repas grec</i> Salade grecque Moussaka Gâteau de semoule

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