SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 2 au 6 novembre	Concombres Sauté de bœuf aux carottes Fromage Flan à la vanille	Salade chou rouge et pommes Escalopes de dinde à la crème Champignons/pâtes Fromage Fruits de saison	Salade verte et dès de fromage avec croutons Quiche aux poireaux Pommes au four	Potage butternut Dos de merlu sauce meunière Pommes de terre vapeur Fromage Fruits de saison
Du 9 au 13 novembre	Saucisson-beurre Rôti de porc /pois cassés Fromage Crumble aux pommes	Carottes râpées Lasagnes Fruits de saison	Salade verte Omelette Aux pommes de terre Fromage Salade de fruits	Betteraves rouges Dos de merlu au crumble avec chorizo Riz basmati Fromage Fruits frais
Du 16 au 20 novembre	Concombres Banquette de veau Riz Fromage blanc	Salade de pommes de terre et cervelas Petit salé Lentilles Fruits de saison	Soupe de carottes au lait de coco Fajitas aux haricots rouges Fromage Crème au chocolat	Salade d'endives aux noix et fromage Brandade de morue Fromage Fruits de saison
Du 23 au 27 novembre	Concombres à la bulgare Choux farcis Flognarde aux poires	Carottes râpées Poulet Frites Fruits frais	Salade de lentilles et fêta Paella végétarienne Yaourts aux fruits	Salade coleslaw Poisson pané Purée de pommes de terre Fromage Fruits frais

Origines des produits :

- ⇒ Le Comptoir Fraternel à Cussac : légumes bio de saison
- ⇒ La fromagerie Maris à Ladignac-le-Long : yaourts – gouda – formage blanc
- ⇒ Manger-bio : restauration à limoges : pates – 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