



OCTOBRE 2025



semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29 sept au 05 oct			Radis beurre demi-sel Rosbif Gratin dauphinois fruit	Rillettes Poisson pané Ratatouille pâtisserie
du 06 oct au 12 oct	Salade vinaigrette Burger Frites <i>laitage</i>	Carottes râpées Rôti de porc Chou-fleur béchamel Crème dessert	Concombre vinaigrette Poulet rôti Petit-pois carottes cuisinés Fromage fruit	Mousse de canard Brandade de morue Salade Pâtisserie
du 13 oct au 19 oct	Tomates vinaigrette Cordon bleu Pâtes au fromage Salade de fruits	 <i>Menu végétarien</i> Betteraves rouges pommes Quiche aux légumes Fromage <i>compote</i>	Feuilleté au fromage Bifteck Haricots verts <i>laitage</i>	Terrine de campagne Filet de colin meunière Pommes de terre vapeur Crème dessert
du 20 oct au 26 oct				
du 27 oct au 02 nov				
	Toutes nos viandes sont d'origine France <i>Nos fournisseurs locaux</i> Poisson Ribet-Beyrand (Limoges) Volaille Ferme de Beauregard (St Priest s/Aixe) Bœuf, porc, veau Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)		Liste des allergènes susceptibles d'être contenus dans les repas 	

Ces menus sont transmis à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des stocks et des livraisons

Les produits indiqués en italique bleu sont BIO