

semaine	Menu végétarien		MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
				Carottes râpées en sauce vinaigrette	Saucisson cuit à l'ail	Potage aux potimarrons de la ferme Moustraire
			Cordon bleu	Sauté de canards aux olives	Filet mignon de porc au jus	Filet de poisson meunière
			Petit pois paysanne	Riz au thym	Poêlée de légumes	Aligot
			Suisse aux fruits	Crèmeux Bourguignon	Yaourt au lait de vache de la ferme du Bos	
			Poire de la ferme Moustraire	Crème caramel	Tarte tatin maison	Fruit de saison

semaine	Menu végétarien		LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	VENDREDI 12
				Pamplemousse rose frais	Potage de légumes maison	Terrine forestière
			Omelettes aux petits pois maison	Saucisse de Toulouse	Poulet rôti de la ferme Labrousse	Ailes de raies sauce beurre blanc
			Céréales gourmandes au jus	Pâtes de la ferme Laroze	Flan aux potimarrons pommes de terre	Purée de carottes maison
			Monboisier à la coupe	Caillade de Vars sur Roseix	Saint Nectaire laitier à la coupe	Tome des Ardoisiers de la ferme de le Prade
			Fruit de saison	Châtaignes cuites à l'eau	Chaussons aux pommes	Fruit de saison

semaine	Menu végétarien		LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19
				Colesow	Mâches en vinaigrette	Tomates aux échalotes	Rillettes de canards
			Pizza maison, tomates courgettes	Cassoulet maison, saucisse, saucisson cuit, poitrine, haricots blancs	Roti de bœuf Limousin	Blanquette de veau à l'ancienne	Moules marinière
			Leerdammer à la coupe	Yaourt de la ferme Lilly	Haricots verts persillés	Riz Pilaf	Frites
			Fruit de saison	Compote, gâteaux secs	Tartare	Fourme d'Ambert à la coupe	Emmental à la coupe
					Crème tropézienne	Pomme de la ferme Moustraire	Ramequin de fruits confits aux miel, bananes, pommes, abricots secs

semaine	Menu végétarien		LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
				Potage de légumes maison aux potimarrons	Pâté de campagne	Lentilles en vinaigrette	Salade de saison
			Spaghetti à la tomate, et aux boulettes de pois chiches	Steak frais Limousin	Râbles de lapins	Pâté de pommes de terre de la ferme Chapart, maison	Filet de poisson à la tomate
			Tomme Limousine à la coupe	Brocoli, courgettes grillées au jus	Flageolets	Cantal AOP bio à la coupe	Epinards béchamel
			Fruit de saison	Cabécou de la ferme Bigeât (Prim) Comté (Mater)	Yaourt à boire	Mousse au chocolat	Brie à la coupe
				Fruit de saison	Fruit de saison		Flognarde maison aux pommes

semaine	Menu végétarien		LUNDI 29	MARDI 30				
				Œufs à la coque, mouillettes	Betterave en vinaigrette			
			Boullgour aux lentilles corail et courges	Steack hachée				
			Camembert bio à la coupe	Tortellinis au gruyère AOP				
			Dattes, figues, abricots secs	Fruit de saison				

Malemort, le



