

semaine 36	Menu végétarien							
			MERCREDI 1		JEUDI 2		VENDREDI 3	
			Pâté de campagne		Tomate en sauce vinaigrette		Crêpes aux fromages, maison	
			Crêpinettes au jus		Escalope de veau		Filet de poisson frais, beurre citron	
			Purée de pommes de terre maison		Riz basmati au thym		Ratatouille maison	
			Savaron a la coupe		Caillade de Vars sur Roseix		Fruit de saison	
		Flognarde aux pommes maison		Riz au lait de brebis de la ferme de Pins				

semaine 37	Menu végétarien									
	LUNDI 6		MARDI 7		MERCREDI 8		JEUDI 9		VENDREDI 10	
	Betteraves rouge, en vinaigrette		Potage de légumes		Salade Niçoise maison		Salade d'endive en vinaigrette		Mousse de foie de canard	
	Flan de légumes de saison		Poulet de la ferme Labrousse		Sauté de canards en sauce		Mique maison		Filet de poissons meunier	
	Quinoa		Potetos		Haricots verts persillés		Petit salé, andouille Corrozien		Céréales gourmandes au jus	
	Buche du Pilat a la coupe		Saint Paulin a la coupe		Suisse au chocolat		Yaourt au lait de vache de la ferme de Lilly		Cabécou de la ferme Bigeat (Prim) Cantal bio (Mater)	
Abricots		Fraise de la ferme Soursac		Fruit de saison		Iles flottante		Fruit de saison		

semaine 38	Menu végétarien									
	LUNDI 13		MARDI 14		MERCREDI 15		JEUDI 16		VENDREDI 17	
	Coleslaw		Salade de mâche en vinaigrette		Salami		Concombre sauce vinaigrette		Chou rouge en vinaigrette	
	Parmentier de légumes		Blanquette de veau Limousin		Steak haché Limousin		Pot au feu Limousin		Filet de poisson pané	
	Cantal Bio a la coupe		Riz basmati au thym		Petit pois paysanne		Pommes de terre de chez Chapart, poireaux, Carottes		Carottes confites	
	Fruit de saison		Genoise, crème vanille, framboise		Mimolette a la coupe		Fromage blanc de la ferme des Pins		Saint Nectaire laitiers	
				Quetsches		Pommes cuites de la ferme Moustraire		Fruit de saison		

semaine 39	Menu végétarien									
	LUNDI 20		MARDI 21		MERCREDI 22		JEUDI 23		VENDREDI 24	
	Lentilles, en vinaigrette		Quinoa, poivrons, olives en vinaigrette		Sardine, beurre		Endives, en vinaigrette		Saucisse sèche	
	Pates gratinées de la ferme Laroze		Saucisses de canards		Cordon bleu		Potée, plat de cotes salés, lardons		Filet de poisson frais au coulis de tomates	
	Suisse aux fruits		Pommes sautées		Poêlée Bretonne		Choux vert, carottes, pommes de terre		Purée de pois cassés, croustons	
	Fruit de saison		Brebicou de la ferme des Pins (Prim) Saint Paulin (mater)		Tartare, ail fines herbes		Yaourt au lait de brebis de la ferme des Pins		Camembert bio a la coupe	
		Fraise de la ferme Soursac		Fruit de saison		Eclair au chocolat		Poire de la ferme Moustraire		

semaine 40	Menu végétarien							
	LUNDI 27		MARDI 28		MERCREDI 29		JEUDI 30	
	Potage de légumes au potimarrons		Macédoine mayonnaise		Concombre sauce vinaigrette		Carottes râpées, en vinaigrette	
	Tajine de légumes aux abricots		Moussaka, aubergines, courgettes, haché de bœuf, sauce tomates		Cote de porc Limousin		Raviolis gratinés	
	Semoule				Spagetti au beurre			
	Tomme des Ardoisiers de la ferme de la Prade		Crèmeux Bourguignon		Gouda a la coupe		Œufs au lait maison	
Fruit de saison		Fruit de saison		Salade de fruits frais				

Malemort, le 01-sept-21

Signature Docteur Jean Paul AVRIL