

semaine 40	Menu végétarien						JEUDI 1		VENDREDI 2	
							Laitue en sauce vinaigrette		Tomates aux échalotes en vinaigrette	
							Poulet rôti de la ferme Labrousse		Boudins grillés	
							Haricot vert persillés		Purée de pomme de terre de la ferme Chapart	
							Fromage blanc		Cantal AOC Bio	
							Crème au chocolat maison		Pomme de la ferme Moustaire	
Goûter							Gâteau sec, pain		confiture, pain	

semaine 41	Menu végétarien				Animation graines de céréales					
	LUNDI 5		MARDI 6		MERCREDI 7		JEUDI 8		VENDREDI 9	
	Salade de pommes de terre de la ferme Chapart		Soupe paysanne, chou, carottes, pommes de terre, poireaux, emmental		Salade de lentilles, origan, oignons en vinaigrette		Friand à la viande maison		Carottes râpées, blé en vinaigrette	
	Pané de blé fromage, épinards		Légumes farcies au veau, pommes de terre, tomates, choux vert, au jus		Pâté de pommes de terre de la ferme Chapart		Dos de lieu pané aux céréales		Bœuf bourguignon	
	Carottes à la crème						Quinoa, dés de potimarron confits		pâtes fraîches de chez Tutti Pasta	
	Yaourt au lait de vache de la ferme du Bos		Salade de saison		Fromage blanc à la vanille		bûche du Pilat à la coupe		Camembert bio	
Fruit de saison		Gaufres maison à la confiture		Fruit de saison		Kiwi		Salade de fruits		
Goûter	Fruits sec, pain		confiture, pain		Gâteau sec maison, pain		Barre de chocolat, pain		Fruit de saison, pain	

SEMAINE DU GOUT

semaine 42	Menu végétarien									
	LUNDI 12		MARDI 13		MERCREDI 14		JEUDI 15		VENDREDI 16	
	Œufs à la coque, mouillettes		Salade de saison		Saucisse sèche, beurre		Velouté de potimarron maison		Concombre en vinaigrette	
	Millassou maison		Rôti de porc Limousin en crouste à l'emmental		Escalope de veau fermière à la crème		Petit salé, Andouille		Rôti de bœuf Limousin	
	Ratatouille maison		Haricots vert persillés		Mousseline de panais maison		Mique maison		Pommes dauphine	
	Yaourt de la ferme de Lilly		Cabécou ferme Bigeat (Prim) Mimolette (Mater)		Crèmeux Bourguignon à la coupe		Caillade de Vars sur Roseix		Tomme des Ardoisiers de la ferme de la Prade	
Tarte au chocolat maison		Boulaigou maison à la confiture		Fruit de saison		Crumble aux châtaignes, pommes de la ferme Moustaire		Brioche perdue maison		
Goûter	confiture, pain		compote à boire, pain		Barre de chocolat, pain		pâtes de fruits, pain		Gâteau sec maison, pain	

VACANCES

semaine 43	Menu végétarien									
	LUNDI 19		MARDI 20		MERCREDI 21		JEUDI 22		VENDREDI 23	
	salade d'endives		Potage de légumes aux vermicelles		Tartines, tomates, fromage gratinées		Rillettes de canards		Céleri rémoulade	
	Lasagnes aux petits légumes maison		Escalope de dinde panée		Steak frais Limousin		Sauté de volaille au curry		Thon à la tomate	
			Printanière de légumes		Pomme de terre sautées de la ferme Chapart		Chou fleur béchamel béchamel		Riz au thym	
	Suisses au chocolat		Camembert à la coupe		Emmental à la coupe		Kiri		Comté à la coupe	
Pommes de la ferme Moustaire		Liégeois de fruits		Fruit de saison		Fruit de saison		Crème pâtissière maison		
Goûter	Fruits sec, pain		Gâteau sec maison, pain		Fruit de saison, pain		compote à boire, pain		Barre de chocolat, pain	

semaine 44	Menu végétarien									
	LUNDI 26		MARDI 27		MERCREDI 28		JEUDI 29		VENDREDI 30	
	Betterave rouge en vinaigrette		Potage de légumes de saison		Tomates en vinaigrette		Pain de poisson maison, mayonnaise		salade d'endives, carottes, mais en sauce vinaigrette	
	Omelette au fromage		Raviolis gratinés		Filet de poisson frais à la crème		Saucisse de Toulouse		Rôti de dindes braiser au jus	
	Haricots vert persillés				Epinards sauce béchamel		Pâtes de la ferme Laroze au beurre		Petits pois à la française	
	Tomme de montagne à la coupe				Brie à la coupe		Bleu d'Auvergne à la coupe		Saint Nectaire laitier à la coupe	
Fruit de saison		Coupe de dés de fruits		Semoule au chocolat maison		Fruit de saison		Fruit de saison		
Goûter	compote à boire, pain		pâtes de fruits, pain		Gâteau sec maison, pain		Barre de chocolat, pain		Fruit de saison, pain	

Malemort, le 14 Septembre 2020

Docteur Jean Paul AVRIL