

semaine 36	Menu végétarien		MARDI 1		MERCREDI 2		JEUDI 3		VENDREDI 4	
				Carottes râpées, en vinaigrette		Pâté de campagne		Tomate en sauce vinaigrette		Crêpes aux fromages, maison
			Cordon bleu		Crêpinettes au jus		Filet de poisson frais		Sauté de veau Limousin	
			Petit pois paysanne		Purée de pommes de terre maison		Ratatouille maison		Riz basmati au thym	
			Saint moret		Saint nectaire laitier à la coupe		Caillade de Vars sur Roseix		/	
			Fruit de saison		Flognarde aux pommes maison		Riz au lait de brebis de la ferme des Pins			Fruit de saison
Goûter			compote, pain		Yaourt à boire, pain		Barre de chocolat, pain		pâte de fruit, pain	

semaine 37	Menu végétarien		LUNDI 7		MARDI 8		MERCREDI 9		JEUDI 10		VENDREDI 11	
				Betteraves rouges au sésame en vinaigrette		Tomates en vinaigrette		Salade niçoise maison		Mousse de foie de canard		Salade de saison en vinaigrette
			Flan de légumes de saison gratinés		Hachis parmentier à l'effeuillé de canard confit maison		Sauté de canards en sauce		Filet de poisson frais, beurre citron		Mique maison	
			Quinoa		Saint Paulin à la coupe		Haricots verts persillés		Céréales gourmandes		Petit salé, andouille de la ferme Jubertie	
			Bûche du Pilat à la coupe		Fraise de la ferme Soursac		Petit suisse au chocolat		Yaourt au lait de vache de la ferme de Lilly		Cabécou de la ferme Bigeât (Prim) Cantal bio (Mater)	
			Abricots		Fruit de saison		Fruit de saison		Beignet aux pommes maison		Fruit de saison	
Goûter	Barre de chocolat, pain		Yaourt à boire, pain		Gâteau sec, pain		compote, pain		Confiture, pain			

semaine 38	Menu végétarien		LUNDI 14		MARDI 15		MERCREDI 16		JEUDI 17		VENDREDI 18	
				Coleslaw		Salade de mâche en vinaigrette		Tranches de salami		Concombre sauce vinaigrette		Chou rouge en vinaigrette
			Crêpes maison aux courgettes sauce tomates		Blanquette de veau Limousin		Filet de poisson pané		Pot au feu Limousin		Pomme de terre, courgettes, tomates farcies	
			Cantal Bio à la coupe		Yaourt de la ferme du Bos		Carottes confites		Pommes de terre de chez Chapart, poireaux, Carottes		Saint Nectaire laitiers	
			Fruit de saison		Sandwich, crème vanille, framboise		Quetsches		Pommes cuites de la ferme Moustraire		Fruit de saison	
Goûter	Confiture, pain		Gâteau sec, pain		yaourt - pain		Lingotin, pain		Gâteau sec, pain			

semaine 39	Menu végétarien		LUNDI 21		MARDI 22		MERCREDI 23		JEUDI 24		VENDREDI 25	
				Lentilles, en sauce vinaigrette		Quinoa, dés de poivrons, olives en vinaigrette		Sardine, beurre		Endives, olives, en vinaigrette		Saucisse sèche
			pâtes gratinées de la ferme Laroze		Saucisses de canards		Steak haché Limousin		Potée, plat de cotes salés, lardons		Filet de poisson frais au coulis de tomates	
			Petit suisse aux fruits		Poêlée Bretonne		Brunoise de légumes provençale		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 à la coupe	
					Fraises de la ferme Soursac		Fruit de saison		Eclair au chocolat		Poire de la ferme Moustraire	
Goûter	Compote à boire, pain		Barre de chocolat, pain		Yaourt à boire, pain		Gâteau sec, pain		pâte de fruit, pain			

semaine 40	Menu végétarien		LUNDI 28		MARDI 29		MERCREDI 30					
				Potage de légumes au potimarron		Macédoine mayonnaise		Concombre sauce vinaigrette				
			Semoule		Moussaka, aubergines, courgettes, haché de bœuf, sauce tomates		Filet de poisson meunière					
			Tajine de légumes aux abricots		Crèmeux Bourguignon		Spaghetti à la tomate					
			Tomme des Ardoisiers de la ferme de la Prade		Œufs au lait maison		Petit suisse					
			Fruit de saison		Salade de fruits frais							
Goûter	Barre de chocolat, pain		Compote à boire, pain		Gâteau sec, pain							