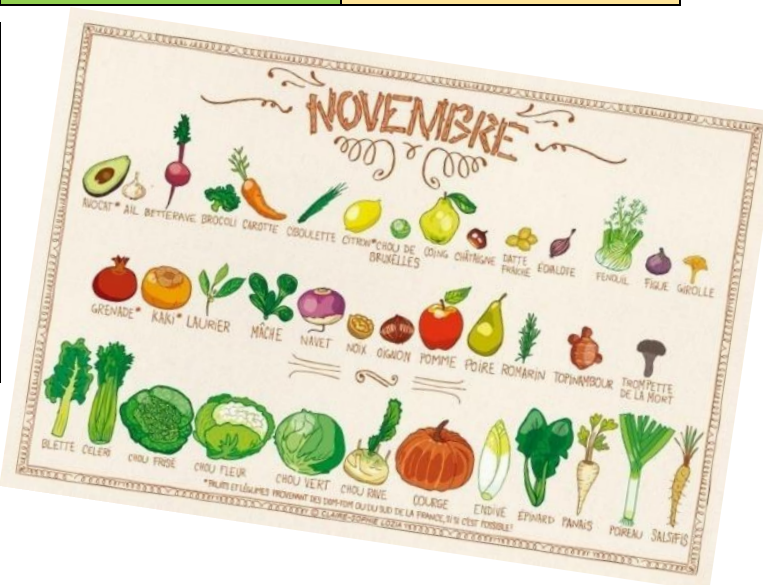


Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
Tortis au jambon (M) Bœuf bourguignon (M) Haricots Beurre Saint Nectaire Fruits de saison	<i>Menu Local</i>  Terrine du limousin (B) Volaille en croute d'herbes (M) (B) Légumes Braisés (M) (B) Moelleux au chocolat (B) (M)	<i>Menu Végétarien</i> Coleslaw Ravioles aux légumes Salade composée (M) Crème Chocolat (B)	Velouté de légumes (M) (B) Poisson frais du jour (M) Carottes à la crème (M) Tarte aux pommes
Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Maquereaux à la moutarde Roti de veau forestier (M) Riz pilaf (B) (M) Fromage blanc au sucre	Salade au bleu et noix Palette au diable Pommes de terre sautées (M)(B) Edam Kiwi	<i>Menu Végétarien</i> Concombre et feta (M) Couscous végétarien (M) Salade verte (B) Fruits de saison	Poireaux en vinaigrette (M) Gratin de fruits mer (M) Comté AOP Viennois et son petit biscuit
Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Choux et tomme blanche (M) Roti de bœuf au thym (M) Poêlée champêtre (B) Fruits de saison	<i>Menu local</i> Grillon du limousin Pâté de pomme de terre (M) Tomme du limousin Compote du verger de Eyjeaux	<i>Menu Végétarien</i> Champignons vinaigrette (M) Pot au feu végétarien (M) Saint Paulin Abricots au sirop	<i>Repas montagnard</i> Chausson au morbier Tartiflette (M) Salade verte Crème mont blanc au praliné
Lundi 28	Mardi 29		
Chou rouge et Croûtons Poulet Columbo (M) Riz Créole (M) Cantal AOP Poire	Coquillettes maïs-fromage (M) Veau pané à la milanaise (M) Haricot vert persillé (B) Yaourt nature sucré		