Menus de la cantine scolaire du mois d'octobre

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 1er octobre	Jeudi 2 octobre	Vendredi 3 octobre
Entrée	Laitue	Pizza campagnarde (lardon, pomme de terre, oignon, Cantal)	Salade de blé	Salade	Rillettes de thon
Plat	Hachi parmentier végétarien (pomme de terre, courgette, patate douce…)		Sauté de porc à la tomate	Rosbeef	Poisson
Accompagnement			Haricots beurre	Purée	Carottes vichy
Dessert	Salade de fruits	Pomme	Yaourt vanille	Pomme	Brie

	Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Mercredi 8 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrée	Betteraves	Rillettes	Laitue	Tomate mozzarella	Carottes râpées
Plat	Millassou	Aiguillette de poulet	Croque monsieur	Couscous d'agneau	Lasagne de poisson
Accompagnement		Pâtes			Epinard
Dessert	Fromage frais ciboulette des Près verts	Raisin	Flan chocolat	Poire	Gâteau maison

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Concombre à la grecque	Duo de saucisson	Œuf mimosa	Velouté de légumes	Salade
Plat	Pâté de pomme de terre végétarien	Steak haché	Sauté de dinde	Jambon blanc	Paëlla espagnole à base de pâtes et de poulet…)
Accompagnement		Haricots verts	Riz	Frites	
Dessert	Yaourt myrtille	Poire	Tarte aux fruits	Tome des Près verts	Compote

	Lundi 20 octobre	Mardi 21 octobre	Mercredi 22 octobre	Jeudi 23 octobre	Vendredi 24 octobre
Entrée			Vacances scolaires		
Plat					
Accompagnement					
Dessert					

Viande locale

Fromage laitage bio GAEC des Prés Verts à Saint Mexant

Produit frais (légume, fruit, laitage) d'origine Corrèzienne

Menu avec spécialités ou repas extérieurs

Laitage de M Pierre Maugein à Saint Chamant

Produit biologique

Plat "fait maison"

Menu végétarien

Poisson frais la Cabane du Pêcheur à Tulle

Volaille de M^{me} Brigitte Bel à Espartignac