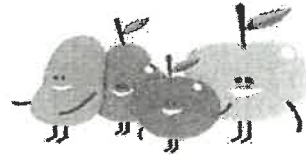




MENUS

Restauration scolaire



SEMAINE DU : 11 au 15 Sept 2023		Allergènes													
		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
LUNDI 11	ENTREE Betteraves, maïs									X					
	PLAT Paëlla au poisson			X		X	X		X		X	X	X	X	
	GARNITURE														
	P.LAITIERS Yaourt nature						X								
DESSERT Fruit de saison															
MARDI 12	ENTREE Carottes râpées et edam						X			X					
	PLAT Bourguignon														
	GARNITURE Pomme terre vapeur														
	P.LAITIERS														
DESSERT Tarte aux pommes						X									
MERCREDI	ENTREE														
	PLAT														
	GARNITURE														
	P.LAITIERS														
DESSERT															
JEUDI 14	ENTREE Haricots verts Bio									X					
	PLAT Poulet Bio														
	GARNITURE <del>coquillettes</del> Bio						X				X				
	P.LAITIERS Emmental Bio						X								
DESSERT Fruit de saison															
VENDREDI 15	ENTREE œuf dur														
	PLAT gratin de pâtes					X	X				X				
	GARNITURE salade verte														
	P.LAITIERS														
DESSERT Fruit de saison															

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

Bœufs, Veaux, Porcs et volailles frais d'origine française.

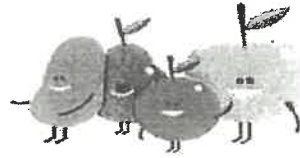
Œufs issus d'élevage en plein air

Oui !



Menu

Restauration scolaire



SEMAINE DU : 18 au 22 Sept 2023		Allergènes													
		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
18	LUNDI	ENTREE Sardine à la tomate										X			
		PLAT Pintade													
		GARNITURE choux de bruxelles BIO													
		P.LAITIERS Fromage													
		DESSERT fruit aromatisé					X								
19	MARDI	ENTREE Concombre au salade					X			X					
		PLAT gigot					X								
		GARNITURE Flageolet cardes BIO					X								
		P.LAITIERS Fromage de chèvre													
		DESSERT Fromages, crème au plaisir				X	X				X				
	MERCREDI	ENTREE													
		PLAT													
		GARNITURE													
		P.LAITIERS													
		DESSERT													
21	JEUDI	ENTREE Salade verte, énamantol BIO					X			X					
		PLAT Filet de lieu, sauce Béarnaise					X					X			
		GARNITURE Riz BIO													
		P.LAITIERS													
		DESSERT fruit vanille BIO					X								
22	VENDREDI	ENTREE Hauts légumes Bio en salade								X					
		PLAT Curry de pois chiche													
		GARNITURE semoule BIO													
		P.LAITIERS Fromage blanc nature													
		DESSERT fruit de saison													

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

Bœufs, Veaux, Porcs et volailles frais d'origine française.

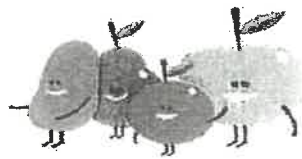
Œufs issus d'élevage en plein air

Oui !



# MENU

## Restauration scolaire



SEMAINE DU : 25 au 29 sept 2023		Allergènes													
		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
25 LUNDI	ENTREE <del>Tagliatelles</del> lentilles										X				
	PLAT Lapin à la moutarde								X						
	GARNITURE Petits pois lardons						X								
	P.LAITIERS laitage Bio														
DESSERT Flan caramel Fruit						X				X					
26 MARDI	ENTREE Endive, emmenthal Bio					X			X						
	PLAT Saute' de porc au curry				X	X									
	GARNITURE Pates au jus Bio				X	X					X				
	P.LAITIERS														
DESSERT gâteau aux fruits					X	X				X					
MERCREDI	ENTREE														
	PLAT														
	GARNITURE														
	P.LAITIERS														
DESSERT															
28 JEUDI	ENTREE <del>lentilles en salade</del> BIO								X						
	PLAT Tomates farcies														
	GARNITURE Riz Bio														
	P.LAITIERS Biye						X								
DESSERT Fruit de saison															
29 VENDREDI	ENTREE Pdt terre en salade								X	X					
	PLAT oeuf durs										X				
	GARNITURE choux fleurs Bio béchamel						X	X							
	P.LAITIERS														
DESSERT Fruit de saison															

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

Oui !

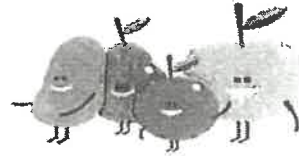
Bœufs, Veaux, Porcs et volailles frais d'origine française.

Oeufs issus d'élevage en plein air



Menu

Restauration scolaire



SEMAINE DU : 2 au 6 oct 2023		Allergènes													
		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
2 LUNDI	ENTREE <del>Saucisson sec</del> <i>Crudité</i> beurre						X								
	PLAT <del>Poti de dinde</del>						X								
	GARNITURE <del>Carottes vichy</del>						X								
	P.LAITIERS						X								
3 MARDI	DESSERT <del>Flan au chocolat</del> <i>Chou à la crème</i>						X								
	ENTREE <del>Salade verte</del> <i>Salade verte</i> , mimolette, maïs						X			X					
	PLAT <del>Sauce Bolo</del> <i>Sauce Bolo</i> fraîche						X				X				
	GARNITURE <del>Spaghettis Bio</del>					X					X				
MERCREDI	P.LAITIERS														
	DESSERT <del>Chou à la crème</del> <i>Flan doré</i>					X	X				X				
	ENTREE														
	PLAT														
5 JEUDI	GARNITURE														
	P.LAITIERS														
	DESSERT <del>Fruit de saison</del>														
	ENTREE <del>Chou fleurs</del> <i>Chou fleurs</i> mimolette									X	X				
6 VENDREDI	PLAT <del>Saucisses</del>						X								
	GARNITURE <del>haricots Bio</del> <i>haricots</i> Bio														
	P.LAITIERS <del>ST paulin Bio</del>														
	DESSERT <del>Fruit de saison</del>														
9 VENDREDI	ENTREE <del>Carottes rôties</del>									X					
	PLAT <del>Chili con carne</del> <i>Chili con carne</i> , riz														
	GARNITURE <del>Salade verte</del>									X					
	P.LAITIERS <del>Yvain Bio</del>						X								
DESSERT															

Végé 9

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

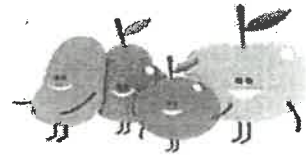
Bœufs, Veaux, Porcs et volailles frais d'origine française.

Œufs issus d'élevage en plein air



Menu

Restauration scolaire



SEMAINE DU : 9 au 13 oct 2023		Allergènes													
9 LUNDI	ENTREE														
	PLAT														
	GARNITURE														
	P.LAITIERS														
	DESSERT														
10 MARDI	ENTREE														
	PLAT														
	GARNITURE														
	P.LAITIERS														
	DESSERT														
MERCREDI	ENTREE														
	PLAT														
	GARNITURE														
	P.LAITIERS														
	DESSERT														
10 JEUDI	ENTREE														
	PLAT														
	GARNITURE														
	P.LAITIERS														
	DESSERT														
13 VENDREDI	ENTREE														
	PLAT														
	GARNITURE														
	P.LAITIERS														
	DESSERT														

Qui



Charlotte MASNEUF  
Diététicienne

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

Bœufs, Veaux, Porcs et volailles frais d'origine française.

Œufs issus d'élevage en plein air

HOPITAL INTERCOMMUNAL  
DU HAUT LIMOUSIN  
Charlotte MASNEUF  
Diététicienne - 87 95 00 618  
Site du DORAT  
Tél. : 05.55.60.54.44



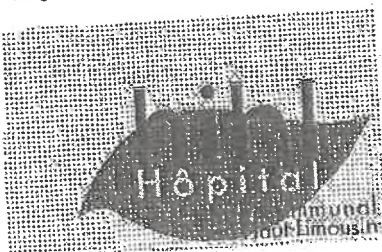
Menu

Restauration scolaire



SEMAINE DU : 6 au 10 NOV 2023		Allergènes													
LUNDI 6	ENTREE <del>lentilles Bio</del> <i>truite Dampf</i> PLAT <i>Paupiettes de veau</i> GARNITURE <i>Petits pois, carottes Bio</i> P.LAITIERS DESSERT <i>Yaourt Bio</i>						X		X						
MARDI 7	ENTREE <i>Concombre et la neta</i> PLAT <i>Poté de porc</i> GARNITURE <i>Salsifis</i> P.LAITIERS DESSERT <i>gâteau au chocolat</i>						X								
MERCREDI	ENTREE PLAT GARNITURE P.LAITIERS DESSERT														
JEUDI 9	ENTREE <i>Endive emmenthal</i> PLAT <i>Parmenier de poisson</i> GARNITURE P.LAITIERS DESSERT <i>Salade de fruits</i>						X		X			X			
VENDREDI 10	ENTREE <del>tomates, oeuf dans</del> <i>lentilles Bio</i> PLAT <i>Cèpes aux champignons</i> GARNITURE <i>Salade</i> P.LAITIERS <i>Petit maillé</i> DESSERT <i>Fruit de saison</i>						X	X		X	X				

ou:



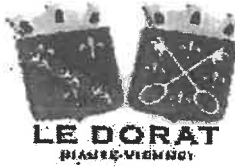
Charlotte MASNEUF  
Diététicienne

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

Bœufs, Veaux, Porcs et volailles frais d'origine française.

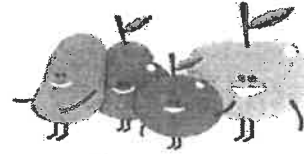
Œufs issus d'élevage en plein air

HOPITAL INTERCOMMUNAL  
DU HAUT LIMOUSIN  
Charlotte MASNEUF  
Diététicienne - 87 95 00 619  
Site du DORAT  
Tél. : 05.55.60.54.44



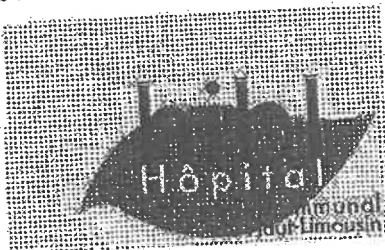
Menu

Restauration scolaire



SEMAINE DU: 16 au 20 oct 2023		Allergènes													
		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
16	LUNDI ENTRÉE Potés de Compagne PLAT jambon et os GARNITURE chou fleur Bio P.LAITIERS mimolette DESSERT Fruit de saison					X	X				X				
17	MARDI ENTRÉE Carottes rapées PLAT Navarin GARNITURE garnitures de légumes P.LAITIERS DESSERT Clafoutis aux pommes									X					
	MERCREDI ENTRÉE PLAT GARNITURE P.LAITIERS DESSERT														
19	JEUDI ENTRÉE Asperges PLAT Colin meunière citronné GARNITURE Fleu de courgettes Bio P.LAITIERS Boursin DESSERT Compote de pommes							X				X			
20	VENDREDI ENTRÉE Haricots verts Bio PLAT Lasagne de légumes GARNITURE Salade verte P.LAITIERS DESSERT fruit de saison				X	X					X		X		

ou



Charlotte MASNEUF  
Diététicienne

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

Bœufs, Veaux, Porcs et volailles frais d'origine française.

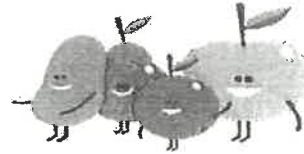
Œufs issus d'élevage en plein air

HOPITAL INTERCOMMUNAL  
DU HAUT LIMOUSIN  
Charlotte MASNEUF  
Diététicienne - 87 95 00 619  
Site du DORAT  
Tél. : 05.55.60.54.44

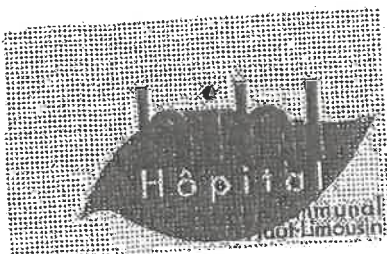


Menu

Restauration scolaire



SEMAINE DU : 13 au 17 Nov 2023		Allergènes												
		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
13 LUNDI	ENTREE	Salade verte, emmental												
	PLAT	Paëlla au poulet												
	GARNITURE													
	P.LAITIERS													
14 MARDI	ENTREE	Celeri rémoulade												
	PLAT	Spaghettis Bio												
	GARNITURE	Bolognaise												
	P.LAITIERS	Babybel <i>confite</i>												
16 JEUDI	ENTREE	Crevettes sautées												
	PLAT	Cafin chasseur												
	GARNITURE	semoule Bio <i>Provolone</i>												
	P.LAITIERS	St Paulin Bio												
17 VENDREDI	ENTREE	Salade far-west												
	PLAT	Gruyère de fondue												
	GARNITURE	Cuis de tomates												
	P.LAITIERS	Fromage blanc, sucre												



Charlotte MASNEUF  
Diététicienne

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

Bœufs, Veaux, Porcs et volailles frais d'origine française.

Œufs issus d'élevage en plein air

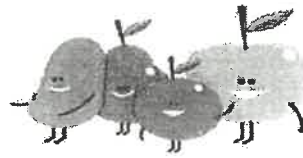
HOPITAL INTERCOMMUNAL  
DU HAUT LIMOUSIN  
Charlotte MASNEUF  
Diététicienne - 87 95 00 619  
Site du DORAT  
Tél. : 05.55.60.54.44





Menu

Restauration scolaire



SEMAINE DU : 27 au 1 dec 2023		Allergènes												
		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poisson	Sésame	Soja
27 LUNDI	ENTREE	Pizza fromage												
	PLAT	Poulet Bio												
	GARNITURE	Petits pois, coudis bordelais												
	P.LAITIERS													
	DESSERT	Fruit de saison												
28 MARDI	ENTREE	<del>Croûtes Saucisson et lait</del>												
	PLAT	Frigot												
	GARNITURE	Flageolets Bio												
	P.LAITIERS													
	DESSERT	Gâteau aux yaourt												
MERCREDI	ENTREE													
	PLAT													
	GARNITURE													
	P.LAITIERS													
	DESSERT													
3 JEUDI	ENTREE	Taboulé												
	PLAT	Filet de cabillaud persillé												
	GARNITURE	Purée de butternut												
	P.LAITIERS													
	DESSERT	Compote Bio												
1 VENDREDI	ENTREE	Carottes, orep. olives												
	PLAT	Lasagne de légumes												
	GARNITURE													
	P.LAITIERS	mousse au chocolat												
	DESSERT													



Charlotte MASNEUF  
Diététicienne

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

Bœufs, Veaux, Porcs et volailles frais d'origine française.

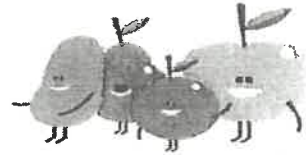
Oeufs issus d'élevage en plein air

HOPITAL INTERCOMMUNAL  
DU HAUT LIMOUSIN  
Charlotte MASNEUF  
Diététicienne - 87 95 00 619  
Site du DORAT  
Tél. : 05.55.60.54.44

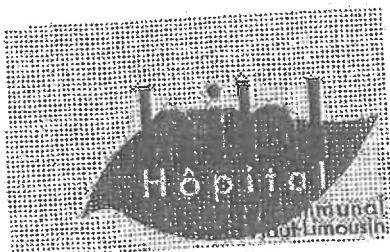


Menu

Restauration scolaire



SEMAINE DU : 20 au 24 Nov- 2023		Allergènes													
		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
20 LUNDI	ENTREE	Oie													
	PLAT	Pintade													
	GARNITURE	Chou de Bruxelles BIO													
	P.LAITIERS	Beurre BIO													
	DESSERT	Pât de saumon													
21 MARDI	ENTREE	Lentilles au tobiac BIO													
	PLAT	OSSO-bucco													
	GARNITURE	Carottes persiées													
	P.LAITIERS	4% Nat													
	DESSERT	<del>fromage</del> crème anglaise													
MERCREDI	ENTREE	Fast Saison													
	PLAT														
	GARNITURE														
	P.LAITIERS														
	DESSERT														
23 JEUDI	ENTREE	Endive des diables fromage													
	PLAT	Saumon en croûte													
	GARNITURE	Riz BIO													
	P.LAITIERS														
	DESSERT	Pât de saumon													
24 VENDREDI	ENTREE	Tomates, maïs, œuf dur													
	PLAT	Pâtin de pâtes													
	GARNITURE	Salade verte													
	P.LAITIERS	Yaourt nature													
	DESSERT	<del>Pât de saumon</del> au pain													



Charlotte MASNEUF  
Diététicienne

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

Bœufs, Veaux, Porcs et volailles frais d'origine française.

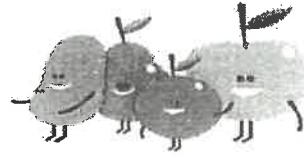
Œufs issus d'élevage en plein air

HOPITAL INTERCOMMUNAL  
DU HAUT LIMOUSIN  
Charlotte MASNEUF  
Diététicienne - 87 95 00 619  
Site du DORAT  
Tél. : 05.55.60.54.44

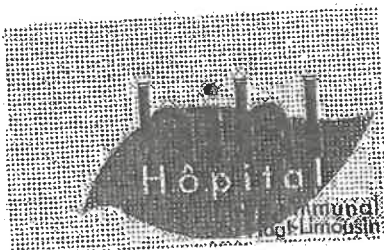


Menu

Restauration scolaire



SEMAINE DU: 4 au 8 Dec 2023		Allergènes												
4 LUNDI	ENTREE	Bettes, maïs												
	PLAT	Omelettes de veau, sauce tomate												
	GARNITURE	Riz BIO												
	P.LAITIERS	ST Paulin BIO												
5 MARDI	ENTREE	Salade de p de lune												
	PLAT	Rôti de porc												
	GARNITURE	Salsifis												
	P.LAITIERS													
MERCREDI	ENTREE													
	PLAT													
	GARNITURE													
	P.LAITIERS													
7 JEUDI	ENTREE	Croustade Caudès oyt												
	PLAT	Poisson au curry												
	GARNITURE	Epinards à la crème												
	P.LAITIERS													
8 VENDREDI	ENTREE	Duo de choux + quinoa												
	PLAT	Curry de porc Chiche												
	GARNITURE	Semoule												
	P.LAITIERS	Fromage blanc												
	DESSERT	Fruit de saison												



Charlotte MASNEUF  
Diététicienne

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

Bœufs, Veaux, Porcs et volailles frais d'origine française.

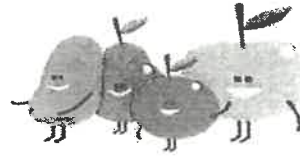
Œufs issus d'élevage en plein air

HOPITAL INTERCOMMUNAL  
DU HAUT LIMOUSIN  
Charlotte MASNEUF  
Diététicienne - 87 95 00 619  
Site du DORAT  
Tél. : 05.55.60.54.44

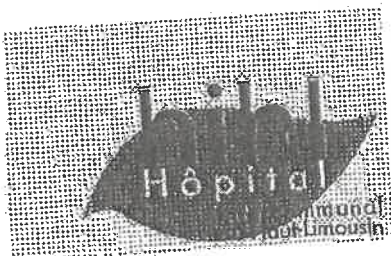


Menu

Restauration scolaire



SEMAINE DU : 12 au 15 Dec 2023		Allergènes												
11	LUNDI	ENTREE	Salade de pâtes et bon											
		PLAT	Ecole de dinde à la crème											
		GARNITURE	Brocolis Bio											
		P.LAITIERS	Mousse chocolat.											
		DESSERT												
12	MARDI	ENTREE	Maquechoux Concombre											
		PLAT	Bouffon											
		GARNITURE	Fruits Cuotte jessite											
		P.LAITIERS												
		DESSERT	clafoutis.											
	MERCREDI	ENTREE												
		PLAT												
		GARNITURE												
		P.LAITIERS												
		DESSERT												
14	JEUDI	ENTREE	Cordons roses											
		PLAT	Paëlla au poisson											
		GARNITURE												
		P.LAITIERS	Yaourt aromatisé											
		DESSERT												
15	VENDREDI	ENTREE	Concombre à la neige											
		PLAT	Riz Bio											
		GARNITURE	champiignons Maquechoux											
		P.LAITIERS	fromage											
		DESSERT	Fruit de saison											



Charlotte MASNEUF  
Diététicienne

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

Bœufs, Veaux, Porcs et volailles frais d'origine française.

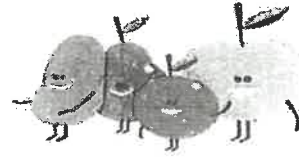
Œufs issus d'élevage en plein air

HOPITAL INTERCOMMUNAL  
DU HAUT LIMOUSIN  
Charlotte MASNEUF  
Diététicienne - 87 95 00 619  
Site du DORAT  
Tél. : 05.55.60.54.44



**MENU**

Restauration scolaire



SEMAINE DU: 18 au 22 dec 2023		Allergènes												
18 LUNDI	ENTREE	Flan colvert Bio												
	PLAT	Saucisses												
	GARNITURE	Lentilles												
	P.LAITIERS	Flan chocolat												
	DESSERT	Pêches au feu												
19 MARDI	ENTREE	Salade de gestiers												
	PLAT	Filet de Chapon sauce suprême												
	GARNITURE	Gratin dauphinois												
	P.LAITIERS	Fromage												
	DESSERT	Gâteau au chocolat												
MERCREDI	ENTREE													
	PLAT													
	GARNITURE													
	P.LAITIERS													
	DESSERT													
21 JEUDI	ENTREE	Pizza au fromage												
	PLAT	Navarin												
	GARNITURE	garniture de légumes												
	P.LAITIERS													
	DESSERT	Yaourt Bio Fruit												
22 VENDREDI	ENTREE	Taboulé Bio												
	PLAT	gratin de polenta												
	GARNITURE	sauce tomate												
	P.LAITIERS	St Paulin Bio												
	DESSERT	Fruit de saison												



Charlotte MASNEUF  
Diététicienne

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

Bœufs, Veaux, Porcs et volailles frais d'origine française.

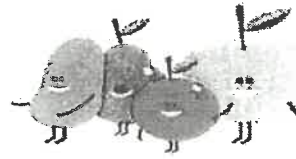
Œufs issus d'élevage en plein air

HOPITAL INTERCOMMUN.  
DU HAUT LIMOUSIN  
Charlotte MASNEUF  
Diététicienne - 87 95 00 611  
Site du DORAT  
Tél. : 05.55.60.54.44

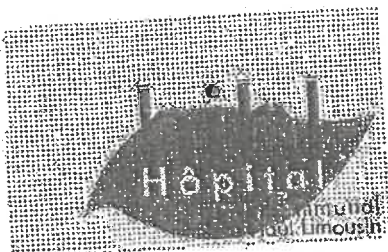


**MENU**

Restauration scolaire



SEMAINE DU : 8 au 12 janvier 2024		Allergènes												
		Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poisson	Sésame	Soja
LUNDI 8	ENTREE	<i>Carottes râpées</i>												
	PLAT	<i>Saumon à l'osier ble</i>												
	GARNITURE	<i>Riz BIO</i>												
	P.LAITIERS	<i>Kiri</i>												
	DESSERT	<i>Fruit de saison</i>												
MARDI 9	ENTREE	<i>Carottes râpées</i>												
	PLAT	<i>Doré de peau</i>												
	GARNITURE	<i>Pommes Petits Pois</i>												
	P.LAITIERS													
	DESSERT	<i>Chou à la crème</i>												
MERCREDI	ENTREE													
	PLAT													
	GARNITURE													
	P.LAITIERS													
	DESSERT													
JEUDI 11	ENTREE	<i>Endive, emmental</i>												
	PLAT	<i>Tomates farcies</i>												
	GARNITURE	<i>Riz BIO</i>												
	P.LAITIERS	<i>Yaourt BIO</i>												
	DESSERT													
VENDREDI 12	ENTREE	<i>Oeuf à la mayonnaise</i>												
	PLAT	<i>Lasagne de légumes</i>												
	GARNITURE	<i>Salade verte</i>												
	P.LAITIERS	<i>Flan Chocolet</i>												
	DESSERT	<i>Fruit de saison</i>												



Charlotte MASNEUF  
Diététicienne

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

Bœufs, Veaux, Porcs et volailles frais d'origine française.

Oeufs issus d'élevage en plein air

HOPITAL INTERCOMMUN.  
DU HAUT LIMOUSIN  
Charlotte MASNEUF  
Diététicienne - 87 95 00 611  
Site du DORAT  
Tél. : 05.55.60.54.44

