

LA  
SEMAINE  
DU  
GOÛT

MENU  
100 % LOCAL



35ème édition de la  
Semaine du Goût

du 14 au 20 octobre  
2024




## LES MENUS D'ANZÈME



Lundi 14 octobre 2024

Salade de brocolis

Omelette épinards  
et fromage de chèvre

 Oeufs : Fol'Oeufs  
à Boussac-Bourg

Epinards : Le Jardin  
des

Clidières à Bonnat

Fromage de chèvre :  
La Ferme de Lavaurette  
au Moutier d'Ahun

Salade verte\*

Glace à la pistache

D'lices des Prés  
à St Maurice  
La Souveraine

\* Vinaigrette «maison» : huile : Ferme de Fontloup à Montboucher

Mardi 15 octobre 2024

Chou fleur vinaigrette\*

Rôti de veau  
accompagné de pâtes

Viande : Boucherie Dubois  
à Guéret

Pâtes : EARL des 3

Fontaines  
à Trois-fonds

Fromage blanc sucré

SCEA Ferme de Prévert  
à Maisonnisses

Mercredi 16 octobre 2024

Radis

Tomates farcies - riz

 Légumes : Le Jardin  
des Clidières à Bonnat

Viande : Ferme  
de Fontloup

à Montboucher

Crumble de fruits rouges

Farine : EARL  
des 3 Fontaines  
à Trois-Fonds

Jeudi 17 octobre 2024


Quiche  
aux champignons

Oeufs : Fol'Oeufs  
à Boussac-Bourg

Emincé de boeuf

Ferme de Fontloup  
à Montboucher

butternut au paprika

 GAEC Coccinelle  
à Bourganeuf

Confiture de lait

Ferme de Prévert  
à Maisonnisses

et cookies «maison»

réalisés par le Centre de Loisirs

Farine : EARL  
des 3 Fontaines  
à Trois-Fonds

Oeufs : Fol'Oeufs  
à Boussac-Bourg

Vendredi 18 octobre 2024

Pique-nique  
à la Salle Maurice  
Gauvin

à Bourganeuf

Batonnets de carottes et  
de radis noir

GAEC Coccinelle  
à Bourganeuf

Charcuterie

Ferme de Fontloup  
à Montboucher

Tomme

SCEA Ferme de Prévert  
à Maisonnisses

Pommes

Gaec Vincent  
à Measnes



Avec  
la contribution  
financière du compte  
d'affectation spéciale  
développement  
agricole et rural  
CASDAR

 **MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE**

Liberté  
Égalité  
Fraternité