

# Menu du 01 au 05 Avril 2025



L  
U  
N  
D  
I

- Céleri rémoulade aux pommes
- Sauté de porc aux poivrons et chorizo
  - Blé
- Fromage blanc à la confiture de fraise
  - Glace

M  
A  
R  
D  
I

- BIO - Courgettes râpée en vinaigrette
- BIO - Gratin dauphinois à la noix de muscade (œufs)
- Ile flottante, crème anglaise, amande et caramel

J  
E  
U  
D  
I

- BIO - Radis, beurre
- Roti de boeuf 🏠
- Taboulé 🏠
- Fromage à tartiner
- Compote de fruits

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

- BIO - Soupe à la tomate 🏠
- Penne au saumon, crème de ciboulette 🏠
- Entremet pistache 🏠
- Salade de fruits 🏠

Nos légumes proviennent principalement de La Ferme de Saintary à Parsac, issue d'une agriculture biologique.

Nos viandes sont d'origine Française et dans la mesure du possible, local.

# Menu du 07 au 11 Avril 2025



L  
U  
N  
D  
I

- BIO - Carottes au jus de citron 
- Sauté de dinde, sauce champignons 
- Blé
- Fromage blanc sucré
- Fruit de saison

M  
A  
R  
D  
I

- Betterave rouges en vinaigrette
- BIO - Gratin de courgettes et pdt 
- Omelette
- Yaourt à la myrtille *Laiterie de la Voueize*
- Smoothies de fruits 

J  
E  
U  
D  
I

- Cœur de palmier en vinaigrette
- Spaghetti bolognaise 
- Râpée de fromage
- Pomme caramélisées, vanille et amandes 

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

- Melon
- Dos de colin, sauce mexicaine 
- BIO - Purée de carottes 
- Tarte à la noix de coco

Nos légumes proviennent principalement de la Ferme de Saintary à Parsac, issue d'une agriculture biologique.

Nos viandes sont d'origine Française et dans la mesure du possible, local.

FR.23.100.001.CE

## Menu du 14 au 18 Avril 2024



L  
U  
N  
D  
I

BIO - Concombre à la vinaigrette citronnée 

- Paupiette de volaille au jus

BIO - Pomme de terre sautées

- Fromage

- Compote de fruit

M  
A  
R  
D  
I

- Lentilles en vinaigrette 

BIO Lasagnes aux légumes 

- Yaourt aux fruits

- Fruit de saison

-

J  
E  
U  
D  
I

- Melon

- Chili cone carne 

- Riz et haricot rouge

- Liégeois vanille

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

BIO - Carottes râpée au vinaigre balsamique 

- Nugget's de poisson 

- Poêlée duo d'haricots

- Fromage

- Salade de fruits 

Nos légumes proviennent principalement de La Ferme de Saintary à Parsac, issue d'une agriculture biologique.

Nos viandes sont d'origine Française et dans la mesure du possible, locale.