

# Menu du 04 au 08 Novembre 2023



L  
U  
N  
D  
I

- Betteraves rouges en vinaigrette
- Pâté de pomme de terre 🏠 salade verte
- Yaourt nature sucré « de la laiterie Voueize »
  - Fruit de saison

M  
A  
R  
D  
I

- Carottes râpées 🏠
- BIO - Boulettes d'agneau sauce au thym
  - Semoule
- Œuf flottante et crème anglaise (œufs, amandes) 🏠

J  
E  
U  
D  
I

- BIO - Piémontaise
- Endive gratinée (béchamel, gruyère) et son jambon 🏠
  - Fromage
  - Beignet au chocolat

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

- BIO - Potage de Courges 🏠
- Pané de poisson sauce tartare
- Poêlée de salsifis et carottes 🏠
  - Fromage
- Salade de fruit frais 🏠

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 12 au 15 Novembre 2024



M  
A  
R  
D  
I

- *Macédoine de légumes*
- *Raviolis gratinés*
- *Fromage*
- *Eclair au chocolat*

J  
E  
U  
D  
I

- *Haricot vert en vinaigrette* 🏠
- *Moussaka à l'aubergine* 🏠
- *Yaourt au citron* *Laiterie de la Voueize*
- *Fruit de saison*

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

- BIO - *Poireaux vinaigrette* 🏠
- *Paëlla de la mer* 🏠
- *Crème dessert à la vanille*
- *Pommes caramélisées aux amandes* 🏠

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 18 au 22 Novembre 2024



L  
U  
N  
D  
I

BIO

- *Velouté de céleri* 
- *Tortis à la carbonara* 
- *Râpée de fromage*
- *Compote de fruit*

M  
A  
R  
D  
I

- *Eufs mayonnaise*
- *Gratin de pdt et choux fleur à la crème* 
- *Fromage à tartiner*
- *Tarte aux pommes* 

J  
E  
U  
D  
I

- BIG
- Méli-mélo de crudités* 
  - *Cassoulet* 
  - *Haricot blanc à la tomate*
  - *Fromage blanc sucré*
  - *Fruit de saison*

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

- *Lentilles vinaigrette*
- *Parmentier de poisson* 
- *Fromage*
- *Salade de fruit frais* 

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 25 au 29 novembre 2024



L  
U  
N  
D  
I

- BIO - Carottes râpée au jus de citron 
- Spaghetti bolognaise 
- Râpée de fromage
- Fruit de saison

M  
A  
R  
D  
I

- Concombre en vinaigrette 
- Fondu creusois et ses pdt sautées 
- Salade verte
- Compote de fruits

J  
E  
U  
D  
I

- Choux rouge vinaigrette de framboise
- Côte de porc grillée
- BIO - Purée de panais 
- Fromage
- Crumble de fruits 

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

- Mélange de céleri et morceaux de pommes
- Filet de poisson au épice tandoori
- Légumes d'hiver 
- Liégeois chocolat

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.