

Menu du 06 au 10 Janvier 2025

L
U
N
D
I

BIO - Carottes râpées 🏠

- Escalope de dinde au curry 🏠

- Poêlée de lentilles aux oignons

- Flamby

- Compote

M
A
R
D
I

BIO - Potage de choux fleur 🏠

- Omelette au fromage

- Macaronis

- Salade de fruits

J
E
U
D
I

BIO

- Betteraves rouges aux pommes 🏠

- Steak haché

- Purée de brocolis 🏠

- Mousse au chocolat

- Biscuit

V
E
N
D
R
E
D
I

BIO - Poireaux vinaigrette 🏠

- Lasagne de saumon 🏠

- Fromage

- Fruit de saison

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 13 au 17 Janvier 2025



L
U
N
D
I

- BIO - *Potage de légumes* 🏠
- *Nugget's de poulet, ketchup*
 - *Penne*
 - *Fromage*
 - *Fruit de saison*

M
A
R
D
I

- BIO - *Salade sucré salé*
- *Gratin d'œufs aux épinards, pomme de terre et béchamel* 🏠
 - *Crème anglaise et son brownie*

J
E
U
D
I

- *H. vert en vinaigrette* 🏠
- *Sauté de veau « du limousin » façon blanquette* 🏠
- *Riz*
- *Fromage*
- *Salade de fruits* 🏠

V
E
N
D
R
E
D
I

- *Tarte aux fromage*
- *Cube de colin sauce provençale* 🏠
- *Ratatouille*
- *Petit suisse sucré*
- *Compote 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.



FR.23.100.001.CE

Menu du 20 au 24 Janvier 2025



L
U
N
D
I

- Cèleri remoulade 🏠
- Cordon bleu
- BIO - Purée de potiron 🏠 BIO
- Fromage
- Fruit de saison

M
A
R
D
I

- Velouté d'endives aux noix 🏠
- Pizza tomate mozzarella et gruyère 🏠
- Yaourt nature sucré
- Compote de fruits

Laiterie de la Vouize

J
E
U
D
I

- Pomelos
- Macaroni à la carbonara 🏠
- Râpée de fromage
- Tarte poire amandine

V
E
N
D
R
E
D
I

- BIO - Concombre persil 🏠
- Paupiette de la mer
- Blé
- Yaourt aux fruits
- Fruit de saison

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 27 au 31 Janvier 2025

L
U
N
D
I

- BIO - *Carotte râpée à la ciboulette* 🏠
- *Façon cassoulet, haricot à la tomate* 🏠
 - *Petit suisse nature sucré*
 - *Compote de fruits*

M
A
R
D
I

- BIO - *Velouté de navets* 🏠
- *Lasagne aux petits légumes* 🏠
 - *Fromage blanc à la confiture*
 - *Duo d'agrumes*

J
E
U
D
I

- *Bouillon de bœuf aux vermicelles* 🏠
- *Bœuf bourguignon « local » en sauce, carottes* 🏠 BIO
- *Fromage*
- *Fruit de saison*

V
E
N
D
R
E
D
I

- *Betteraves rouges aux pommes*
- *Colin sauce curry coco* 🏠
- *Semoule*
- *Fromage à tartiner*
- *Crêpes au sucre* 🏠

« Chandeleur »

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.