

# 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.

# 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

- Céleri 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.

FR.23.100.001.CE

## 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.