

Menu du 02 au 06 décembre 2024

L
U
N
D
I

- BIO - *Potage de carottes* 
- *Escalope de dinde à la normande* 
- *Riz*
- *Yaourt nature sucré* *Laiterie de la Voueize*
- *Compote de fruits*

M
A
R
D
I

- *Terrine de légumes mayonnaise*
- BIO - *Gratin dauphinois (œufs)* 
- *Salade verte et croûtons de pain*
- *Fromage*
- *Salade de fruits* 

J
E
U
D
I

- BIO - *Poireaux en vinaigrette* 
- *Tartiflette* 
- *Fruit de saison*

V
E
N
D
R
E
D
I

- *Pomelos*
- *Cube de saumon en sauce*
- *Poêlée de choux, pdt et dès de carottes* 
- *Yaourt à boire*
- *P'tit moelleux au citron*

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 09 au 13 décembre 2024



L
U
N
D
I

BIO - *Potage de potiron* 

- *Crêpinette « locale » aux lentilles cuisinées* 
- *Fromage*
- *Eclair à la vanille (ou chocolat)*



M
A
R
D
I

- *Haricot vert en vinaigrette*
- *Pané croustillant aux fromage*
 - *Coquillettes*
 - *Râpée de fromage*
- *Compote de fruits* 

J
E
U
D
I

- *Taboulé* 
- *Goulasch de bœuf « Mr Thonnet »* 
- BIO *Carottes vapeur au persil* 
- *Fromage blanc au miel*
- *Fruit de saison*

V
E
N
D
R
E
D
I

- *Macédoine de légumes*
- *Dos de colin aux chorizo*
- BIO - *Poêlée de légumes et pdt* 
- *Petit suisse aromatisé*
- *Poêlée d'ananas à la fleur d'oranger* 

Menu du 16 au 20 décembre 2024

L
U
N
D
I

- Betteraves rouges en vinaigrette
- Cervelas campagnard
- BIO - Purée de choux fleur 
- Crème dessert au caramel et son biscuit sec

M
A
R
D
I

- Céleri râpée au fromage blanc 
- BIO - Boulette à la tomate et basilic
- Semoule | Ratatouille
- Compote de fruits 

REPAS de NOEL

J
E
U
D
I

- Pâté en croûte de canard, pain multigrains
- Aiguillette de chapon, sauce crème de champignons, figes et marrons 
- Pommes pin | Fagots de H. vert
- Babybel
- Sapin aux deux chocolats

V
E
N
D
R
E
D
I

- Velouté de champignons 
- Cube de poisson blanc sauce ciboulette
- Riz parfumé
- Petit suisse nature sucré
- 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.