

Menu du 03 au 07 Février 2025

L
U
N
D
I

- *Taboulé* 🏠
- *Paupiette de volaille au jus*
- *Poêlée de H. Vert* 🏠
- *Crème tiramisu et son spéculoos* 🏠

M
A
R
D
I

- BIO - *Velouté de céleri et pomme de terre* 🏠
- *Boulette tomate et basilic*
 - *Ratatouille*
 - *Fromage*
 - *Compote de fruits* 🏠

J
E
U
D
I

- BIO - *Carottes râpée à la ciboulette* 🏠
- *Hachi Parmentier* 🏠
 - *Yaourt nature sucré* Laiterie de la Voueize
 - *Fruit de saison*

V
E
N
D
R
E
D
I

- *Macédoine de légumes*
- *Poisson meunière*
- *Riz citronné*
- *Fromage à tartiner*
- *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 10 au 14 Février 2025

L
U
N
D
I

BIO- *Velouté de carottes* 

- *Aiguillette de poulet sauce tandoori* 

- *Tortis*

- *Fromage*

- *Fruit de saison*

M
A
R
D
I

- *Méli-mélo de crudités et œufs durs* 

- *Fondu creusois* 

BIO - *Pommes de terre vapeur*

- *Poire au chocolat* 

- *Pomelos*

- *Potée auvergnat* 

BIO - *Pdt. navets, carottes, choux vert* 

- *Gâteau de semoule*

J
E
U
D
I

BIO - *Soupe aux choux* 

- *Cube de saumon à la ciboulette*

- *Semoule*

- *Yaourt noir de coco* *Laiterie de la Vouéize*

- *Fruit de saison*

V
E
N
D
R
E
D
I

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,

Menu du 17 au 21 Février 2025



L
U
N
D
I

- BIO- *Poireaux en vinaigrette* 
- *Escalope de porc grillée*
 - *Blé et brunoise de légumes*
 - *Fromage*
 - *Compote pomme cassis*

M
A
R
D
I

- BIO- *Velouté de courges* 
- *Pané au fromage* 
- BIO - *Poêlée de H. vert*
- *Salade de fruits* 

J
E
U
D
I

- *Choux rouge en vinaigrette* 
- BIO
- *Boulette d'agneau au thym* 
 - *Semoule*
- *Yaourt à la framboise « laiterie voueize »*
 - *Fruit de saison*

V
E
N
D
R
E
D
I

- *Cèleri rémoulade au fromage blanc*
 - *Parmentier de poisson*
 - *Liégeois au 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.