

# 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.