




Menu du 23 au 27 Octobre 2023



L
U
N
D
I

- BIO - Concombre à la crème 
- Crêpinette au jus
- Poêlée de courgettes et pomme de terre 
- Petit suisse nature sucré
- Fruit de saison


M
A
R
D
I

- Betterave rouges en vinaigrette
- Pâté de pomme de terre (œufs) et sa salade verte 
- Yaourts aux fruit
- Compote de fruits

M
E
R
C
R
E
D
I

- Quiche au fromage
- Aiguillette de poulet en sauce 
- Poêlée de flageolets, choux de Bruxelles et haricot beurre au persil
- Fromage à tartiner
- Flan vanille

J
E
U
D
I

- Carotte râpée à la ciboulette BIO
- Tartiflette aux lardons et fromage 
- Salade verte
- Fruit de saison

V
E
N
D
R
E
D
I

- Céleri rémoulade 
- Poisson frais, sauce aneth
- Riz parsemé de petits légumes
- Yaourt nature sucré Laiterie de la Voueize
- Salade de fruit frais 

Bon appétit.

Le pole cuisin



Les légumes proviennent principalement de la Ferme de Saintary à Parisac.

Nos viandes cuisinées sont d'origine Française et dans la mesure du possible, local.