

# Menu du 13 au 17 Novembre 2023



L  
U  
N  
D  
I  
  
M  
A  
R  
D  
I  
  
M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I  
  
J  
E  
U  
D  
I  
  
V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

- Champignons à la crème 

- Sauté de poulet tandoori 

- Riz basmati

- Crème dessert à la vanille

- Velouté de céleri et pomme de terre 

- Omelette à l'emmental

- Poêlée de haricots verts

- Compote de fruits

- Bouillon aux vermicelles 

- Carbonnade de bœuf « local » 

BIO - Purée de carottes 

- Yaourt au citron *Laiterie de la Voueize*

- Fruit de saison

- Bouillon aux vermicelles 

- Carbonnade de bœuf « local » 

BIO - Purée de carottes 

- Yaourt au citron *Laiterie de la Voueize*

- Fruit de saison

- Salade hivernale 

- Penne au saumon 

- Fromage

- Fruit de saison

Bon appétit.

Le pôle 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.*