

# Menu du 20 au 24 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

- BIO
- Carotte à la vinaigrette de citron 🏠
  - Tagliatelle à la carbonara 🏠
    - Râpée de fromage
    - Compote de fruit
  - Eufs mayonnaise
  - Mélange de légumes en sauce et boulgour parfumé
    - Fromage blanc sucré
  - Cookies aux pépites de chocolat 🏠
  - Céleri remoulade 🏠
  - Escalope de dinde à la normande
  - Poêlée de flageolets et pomme de terre
    - Fromage blanc sucré
  - Cookies aux petites de chocolat 🏠
  - Céleri remoulade 🏠
  - Escalope de dinde à la normande 🏠
  - Poêlée de flageolets et riz basmati
    - Petit suisse aromatisé
    - Fruit de saison
  - Lentilles vinaigrette
  - Parmentier de poisson 🏠
    - Fromage
  - Salade de fruit frais 🏠

Bon appétit.

Le pôle cuisine de Jarvages



Les légumes proviennent principalement de la Ferme de Saintary à Parsac

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