

FR.23.100.001.CE

Menu du 02 au 06 Septembre 2024



L
U
N
D
I

- BIO - *Tomate vinaigrette* 
- *Sauté de dinde aux champignons* 
- *Riz*
- *Yaourt sucré nature* *Laiterie de la Vouzige*
- *Eclair à la vanille*

M
A
R
D
I

- BIO - *Carottes râpées*
- *Gratinée de courgettes et pomme de terre à la noix de muscade* 
- *Entremet flan, parfum pistache* 
- *Fruit de saison*

M
E
R
C
R
E
D
I

- *Taboulé à la menthe* 
- *Haut de cuisse de poulet*
- *Salsifis poêlée*
- *Petit suisse aromatisé*
- *Salade de fruits frais* 

J
E
U
D
I

- BIO - *Concombre à l'échalote* 
- *Chipolatas*
- BIO - *Purée de carottes* 
- *Fromage*
- *Salade de fruits frais* 

V
E
N
D
R
E
D
I

- *Betteraves rouges en vinaigrette*
- *Penne au saumon, crème ciboulette* 
- *Fromage à tartiner*
- *Compote de fruits*

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.