

Menu du 25 au 29 novembre 2024



L
U
N
D
I

- BIO - Carottes râpée au jus de citron 
- Spaghetti bolognaise 
 - Râpée de fromage
 - Fruit de saison

M
A
R
D
I

- Concombre en vinaigrette 
- Fondu creusois et ses pdt sautées 
- Salade verte
- Compote de fruits

M
E
R
C
R
E
D
I

- Choux rouge, vinaigrette de framboise 
- Côte de porc grillée
- BIO - Purée de panais 
- Yaourt à boire
- Crumble de fruits 

J
E
U
D
I

- Choux rouge vinaigrette de framboise
- Côte de porc grillée
- BIO - Purée de panais 
- Fromage
- Crumble de fruits 

V
E
N
D
R
E
D
I

- Mélange de céleri et morceaux de pommes
- Filet de poisson au épice tandoori
- Légumes d'hiver 
- Liégeois 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.