

# Menu du 27 au 31 Janvier 2025



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 râpée à la ciboulette* 🏠  
 - *Façon cassoulet, haricot à la tomate* 🏠  
 - *Petit suisse nature sucré*  
 - *Compote de fruits*

- BIO - *Velouté de navets* 🏠  
 - *Lasagne aux petits légumes* 🏠  
 - *Fromage blanc à la confiture*  
 - *Duo d'agrumes*

- *Bouillon de bœuf aux vermicelles* 🏠  
 BIO - *Bœuf bourguignon « local » en sauce, carottes* 🏠 BIO  
 - *Fromage*  
 - *Fruit de saison*

- *Bouillon de bœuf aux vermicelles* 🏠  
 - *Bœuf bourguignon « local » en sauce, carottes* 🏠 BIO  
 - *Fromage*  
 - *Fruit de saison*

- *Betteraves rouges aux pommes*  
 - *Colin sauce curry coco* 🏠  
 - *Semoule*  
 - *Fromage à tartiner*  
 - *Crêpes au sucre* 🏠

« Chandeleur »

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.