

Menu du 10 au 14 Mars 2025


L
U
N
D
I

- BIO- *Poireaux vinaigrette* 
- *Roti de dinde sauce volaille* 
 - *Tortis*
 - *Fromage*
 - *Pomme caramélisée au four* 


M
A
R
D
I

- BIO - *Carottes râpées* 
- *Fondu creusois* 
 - BIO-  *Pommes sautées*
 - *Compote de fruit* 


M
E
R
C
R
E
D
I

- *Salade verte et croutons de pain*
- *Couscous (boulette d'agneau, pilon de poulet, merquez)* 
- *Semoule et légumes à couscous*
- *Petit suisse aromatisé*
- *Fruit de saison*

J
E
U
D
I

- *Salade verte et croutons de pain*
- *Couscous (boulette d'agneau, pilon de poulet, merquez)* 
- *Semoule et légumes à couscous*
- *Petit suisse aromatisé*
- *Fruit de saison*

V
E
N
D
R
E
D
I

- *Surimi mayonnaise*
- *Cube de poisson blanc au lait de coco et curry*
- *Poêlée de salsifis et pdt* 
- *Yaourt à boire*
- *Duo d'agrumes*

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.