

# 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.