

Menu du 08 au 12 décembre 2025

L
U
N
D
I

- BIO - *Potage aux légumes d'hiver*
- *Crépinette « locale » aux lentilles cuisinées*
 - *Bœuf mixé Purée de navets*
 - *Fromage*
 - *Pommes caramélisées aux amandes*

M
A
R
D
I

- *Terrine de légumes, mayonnaise persillée*
- BIO - *Gratin dauphinois, crème, œufs*
- BIO - *Purée de brocoli*
 - *Yaourt à boire*
 - *Compote de fruits*

M
E
R
C
R
E
D
I

- BIO - *Carottes râpées*
- *Pomme de terre sautées / Aiguillette de poulet* *Purée de carotte*
 - *Fruit de saison*

J
E
U
D
I

- *Taboulé*
 - *Escalope de dinde en sauce*
- *Carottes vapeur au persil* *Purée de potiron*
 - *Fromage blanc à la confiture*
 - *Fruit de saison*

V
E
N
D
R
E
D
I

- *Macédoine de légumes*
- *Dos de colin aux chorizo*
- *Riz / Purée haricot vert*
- *Petit suisse nature sucré*
- *Compote de fruit*

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.