

Menu du 15 au 19 décembre 2025

L
U
N
D
I

- Betteraves rouges en vinaigrette
- Cervelas campagnard
- BIO - Purée de choux fleur
- Petit pot de crème et son biscuit sec

M
A
R
C
H

- Celeri râpée au fromage blanc
- BIO - Boulette à la tomate et basilic
- Semoule / Ratatouille / Purée de céleri
- Compote de fruits

J
E
U
R
I

- Macédoine de légumes
- Paupiette de poisson sauce ciboulette
- Riz parfumé / Purée de carottes
- Petit suisse nature sucré
- Fruit de saison

REPAS de NOËL

V
E
N
D
R
E
D
I

- Terrine aux noix de st Jacques sur lit de salade verte, mayonnaise citronnée
 - Petit pain multigrains
 - Filet mignon, sauce forestière Purée de butternut
- BIO - Gratin de pomme de terre et butternut, éclats de noisettes
 - Babybel
 - Entremet poire tatin



© Augel

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.