


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
D
I

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

J
E
U
D
I

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

REPAS de NOEL



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



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.