

Menu du 23 au 27 novembre 2026

L
U
N
D
I

- BIO - Carottes râpées au jus de citron 
- Spaghetti bolognaise 
 - Râpée de fromage
 - Fruit de saison

M
A
R
D
I

- Concombres en vinaigrette 
- Fondue creusoise et ses pdt sautées 
- Salade verte
- Compote de fruits

M
E
R
C
R
E
D
I

- Betteraves rouges 
 - Crêpinette au jus
- BIO - Poêlée de carottes et pdt persillées
- Yaourt à boire
 - Poires caramélisées aux amandes 

J
E
U
D
I

- Choux rouges vinaigrette de framboise
 - Côte de porc grillée, sauce bleu
- BIO - Purée de panais 
- Fromage
 - Crumble de fruits 

V
E
N
D
R
E
D
I

- Taboulé aux fruits secs
- Filet de poisson aux épices tandoori
- Légumes d'hiver 
- Liégeois chocolat

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, locale.