

FR.23.100.001.CE

Menu du 02 au 06 Juin 2025



L
U
N
D
I

- BIO - Radis | beurre
- Pâté aux pommes de terre
- Salade verte
- Yaourt aux fruits
- Fruit de saison

M
A
R
D
I

REPAS FROID

- BIO - Tomates vinaigrette 🏠
- Roti de dinde 🏠 ketchup, mayo
- Riz
- Fromage
- Compote de fruits

J
E
U
D
I

- BIO - Carottes râpées
- Aiguillette de poulet au thym
- Poêlée pdt, flageolets, persil 🏠
- Petit suisse aromatisé
- Chausson aux pommes

V
E
N
D
R
E
D
I

- BIO - Concombre à l'échalote 🏠
- Lasagne de poisson à la courgette et béchamel
- Yaourt à boire
- Duo banane fraise

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.

Menu du 10 au 13 Juin 2025



M
A
R
D
I

- *Macédoine de légumes*
- *Omelette nature*
- *Coquillettes*
- *Yaourt nature sucré*
- *Fruit de saison*

J
E
U
D
I

- BIO - *Melon*
- *Sauté de porc aux chorizo et carottes, poivrons* 🏠
- *Semoule*
- *Fromage*
- *Glace*

V
E
N
D
R
E
D
I

- BIO - *Tomate vinaigrette au persil* 🏠
- *Poisson pané, sauce tartare*
- *Poêlée de légumes* 🏠
- *Entremet à la vanille* 🏠
- *Compote de pommes*

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.

FR.23.100.001.CE

Menu du 16 au 20 Juin 2025



L
U
N
D
I

- Carotte râpée aux agrumes
- Crêpinette au jus
- BIO - Poêlée parisienne et pdt 🏠
- Flamby

M
A
R
D
I

- BIO - Céleri rémoulade 🏠
- Pizza tomate emmental, mozzarella et salade verte 🏠
- Petit suisse nature sucré
- Salade de fruit frais 🏠

J
E
U
D
I

- Méli-mélo de crudités
- Spaghetti bolognaise 🏠
- Râpée de fromage
- Compote pomme ananas 🏠

V
E
N
D
R
E
D
I

REPAS FROID

- Terrine de poisson et citron
- Salade de riz au thon façon « niçoise » 🏠
- Fromage
- Fruit de saison

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.

FR.23.100.001.CE

Menu du 23 au 27 Juin 2025



L
U
N
D
I

BIO - Melon

- Rougaille de saucisse à la tomate 

- Riz BIO

- Fromage

- Liégeois au chocolat

M
A
R
D
I

- Taboulé vinaigrette 

- Boulette de légumes

- Poêlée de courgettes bio

- Fromage blanc sucré

- Fruit de saison

J
E
U
D
I

- Haricot vert vinaigrette

- Hamburger 

- Galette de pomme de terre

- Babybel

- Glace

REPAS de fin d'année

V
E
N
D
R
E
D
I

BIO - Carottes râpée 

- Portion de lieu en sauce 

- Papillons

- Yaourt à la framboise

Laiterie de la Noûze

- Fruit de saison

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.

FR.23.100.001.CE

Menu du 30 Juin au 04 Juillet 2025



L
U
N
D
I

- Macédoine de légumes
- Escalope de dinde sauce mexicaine 🏠
 - Riz
 - Fromage blanc sucré
 - Fruit de saison

M
A
R
D
I

- BIO - Concombre à l'échalote
- Tortis à la carbonara 🏠
 - Râpée de fromage
 - Glace

J
E
U
D
I

- Betterave rouges en vinaigrette
- Gratin (œufs) de courgettes et pomme de terre à la noix de muscade 🏠
 - Yaourt nature sucré *Laiterie de la Vouéze*
 - Smoothies de fruits 🏠

V
E
N
D
R
E
D
I

- Pastèque
- Cube de poisson, sauce tomate 🏠
- BIO - Purée de brocolis 🏠
 - Fromage
 - Crumble 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.