

FR.23.100.001.CE

Menu du 01 au 05 Septembre 2025



L
U
N
D
I

BIO - *Tomate vinaigrette* 

- *Escalope de dinde en sauce* 

- *Riz*

- *Yaourt sucré nature* *Laiterie de la Vouize*

- *Eclair à la vanille*

M
A
R
D
I

BIO - *Carottes râpées* 

- *Gratinée de courgettes et pomme de terre à la noix de muscade (œufs)* 

- *Fromage*

- *Fruit de saison*

J
E
U
D
I

BIO - *Concombre à l'échalote* 

- *Chipolatas*

BIO - *Purée de carottes* 

- *Petit suisse aromatisé*

- *Salade de fruits frais* 

V
E
N
D
R
E
D
I

- *Betteraves rouges en vinaigrette*

- *Penne au saumon, crème ciboulette* 

- *Fromage à tartiner*

- *Compote de fruits*

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 08 au 12 Septembre 2025



L
U
N
D
I

REPAS FROID

- Macédoine de légumes
- Roti de bœuf
- Tortis au pesto 🏠
- Yaourt à boire
- Glace ou tarte myrtille

M
A
R
D
I

- Salade méli-mélo 🏠
- BIO - Fondu creusois et pommes sautées 🏠
- Compote de fruits rouges 🏠

J
E
U
D
I

- BIO - Courgettes râpée aux graines de sésames 🏠
- Aiguillette de poulet tandoori 🏠
- Poêlée de légumes 🏠
- Fromage
- Salade de fruit frais 🏠

V
E
N
D
R
E
D
I

- BIO - Céleri rémoulade 🏠
- Dos de colin, sauce citronné 🏠
- Riz
- Yaourt aromatisé framboise
- Fruit de saison

Laiterie de la Vouéze

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 15 au 19 Septembre 2025



L
U
N
D
I

- BIO - *Gaspacho de tomates* 
- *Macaronis à la carbonara* 
 - *Râpée de fromage*
 - *Fruit de saison*

M
A
R
D
I

- *Lentilles vinaigrette* 
 - *Omelette à l'emmental*
 - *Poêlée de haricots verts* 
- BIO - *Yaourt au sucre de canne*
- *Glace*

J
E
U
D
I

- BIO - *Melon*
- *Sauté de veau façon marengo* 
- BIO - *Et ses légumes* 
- *Crème façon tiramisu au spéculoos* 

V
E
N
D
R
E
D
I

- *Macédoine de légumes*
- BIO - *Parmentier de poisson* 
- *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, locale.

Menu du 22 au 26 septembre 2025



L
U
N
D
I

- Haricots beurre en vinaigrette 🏠
- Chili con carne 🏠
 - Fromage
 - Fruit de saison

M
A
R
D
I

- Pastèque
- Pizza tomate, emmental et mozzarella 🏠
 - BIO - Salade verte
 - Yaourt aux fruits
 - Mousse au chocolat 🏠

J
E
U
D
I

- BIO - Carottes râpée 🏠
- Couscous et ses légumes 🏠
 - Semoule
 - Fromage blanc sucré
 - Fruit de saison

V
E
N
D
R
E
D
I

- BIO - Potage de patate douce 🏠
 - Nugget's de poisson
- BIO - Poêlée de courgettes au thym 🏠
 - Yaourt aromatisé citron *Laiterie de la Voueize*
 - Compote de fruits

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.