

Menu du 29 Septembre au 03 Octobre 2025

L
U
N
D
I

- Betteraves rouges 
- Boulette de bœuf à la provençale 
- Semoule
- Fromage
- Fruit de saison

M
A
R
D
I

BIO

- Œufs mayonnaise 
- Lasagne de légumes 
- Yaourt saveur framboise *Laiterie de la Vouéze*
- Poires au chocolat 

J
E
U
D
IBIO - Lentilles en vinaigrette 

- Escalope de dinde au curry

BIO - Poêlée de choux et pdt 

- Verrine fromage blanc et compote de pomme à la vanille

V
E
N
D
R
E
D
I

- Tarte au fromage
- Paupiette de la mer
- Haricot vert cuisinés 
- Petit suisse aromatisé
- 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 06 au 10 Octobre 2025

L
U
N
D
I

- Champignons à la crème 
- Spaghettis bolognaise 
- BIO - Fromage râpée
- Fruit de saison

M
A
R
D
I

- BIO - Velouté de potiron 
- BIO - Gratin dauphinois (œufs) 
- Yaourt aromatisé
- Compote de fruits

J
E
U
D
I

- Pomelos
- Steak haché de poulet
- Petits pois, carottes
- Yaourt au sucre de canne
- Clafoutis 

V
E
N
D
R
E
D
I

- BIO - Carotte râpée 
- Cube de poisson blanc en sauce
- BIO - Purée de brocolis 
- 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 13 au 17 Octobre 2025

« Les épices, les graines, le sucré, le salé et les couleurs du monde ... »

L
U
N
D
I

BIO - Salade composée aux 7 graines 

- Sauté de porc au caramel, oignons sucrés et graines de sésames 
« Label rouge »

- Semoule aux raisins secs

- Chevrotine

- Compote de fruits 

M
A
R
D
I



Ginger

BIO - Potage de carottes au curcuma 

- Fattafel de pois chiche 

BIO - Méli-mélo de légumes

- Tomme de brebis

- Verrine graine de chia au lait de coco, coulis fruit rouges 



J
E
U
D
I

BIO - Flan de potimarron et fenouil 

- Rougaille de saucisse à l'ail 

- Papillons aux paprika

- Liégeois compote/fruit

Paprika

V
E
N
D
R
E
D
I

- Nems de légume, sauce soja

- Emietté de poisson au curry, ananas et coco 

BIO - Riz 3 couleurs

- Fromage blanc au miel 

- 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.