

Menu du 29 Septembre au 03 Octobre 2025



L U N D	- Betteraves rouges 😩 - Boulette de bœuf à la provençale 😩 - Semoule - Fromage - Fruit de saison
M A R D	- Eufs mayonnaise - Lasagne de légumes - Naourt saveur framboise - Poires au chocolat
I D E	BIO - 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	 - 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



FR.23.100.001.CE	mena aa 00 aa 10 Oetobro
L U N D	- Champignons à la crème - Spaghettis bolognaise
I	- Fromage râpée - Fruit de saison
M A R D	BIO - Velouté de potiron BIO Gratin dauphinois (œufs) - Yaourt aromatisé - Compote de fruits
N E M	 Pomelos Steak haché de poulet Petits pois, carottes Yaourt au sucre de canne Clafoutis
V	BIO - Carotte râpée 😩





- Cube de poisson blanc en sauce

BIO - Purée de brocolis

- Fromage





Menu du 13 au 17 Octobre 2025



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

U N D

R

L

BIO - Salade composée aux 7 graines 🗐



Sauté de porc au caramel, oignons sucré et graines de sésames 🔮

Semoule aux raisins sec



Compote de fruits







Potage de carottes au curcuma



Tomme de brebis







Flan de potimarron et fenouil 🗐



Rougaille de saucisse à l'ail 🔷

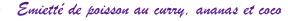


Papillons aux paprika 🕧



Liégeois compote/fruit







BIO - Riz 3 couleurs















Ē U

D

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.