

# Menu du 01 au 05 décembre 2025

L  
U  
N  
D  
I

- BIO - *Potage de carottes*   
 - *Lasagne de légumes*   
 - *Yaourt nature sucré*  
 - *Compote de fruits*

M  
A  
R  
D  
I

- *Haricot vert en vinaigrette*
- *Sauté de bœuf mexicain « Mr Thonnet »* 
- *Riz*
- *Fromage*
- *Salade de fruits* 

J  
E  
U  
D  
I

- BIO - *Poireaux en vinaigrette*   
 - *Tartiflette*   
 - *Fruit de saison*

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

- *Pomelos*
- *Cube de saumon en sauce*
- *Poêlée de choux, pdt et dès de carottes* 
- *Yaourt à boire*
- *P'tit moelleux au citron*

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.



# Menu du 08 au 12 décembre 2025

L  
U  
N  
D  
I

BIO - Potage aux légumes d'hiver



- Crêpinette « locale » aux lentilles cuisinées
- Fromage
- Pommes caramélisées aux amandes

M  
A  
R  
D  
I

- Terrine de légumes, mayonnaise persillée

BIO - Gratin dauphinois, crème, œufs



- BIO - Salade verte
- Yaourt à boire
- Compote de fruits

J  
E  
U  
D  
I

- Taboulé



- Escalope de dinde en sauce
- BIO Carottes vapeur au persil
- Fromage blanc à la confiture
- Fruit de saison

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

- Macédoine de légumes

- Dos de colin aux chorizo



- Riz

- Petit suisse nature sucré

- Compote 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.

# Menu du 15 au 19 décembre 2025

L  
U  
N  
D  
I

- Betteraves rouges en vinaigrette
- Cervelas campagnard
- BIO - Purée de choux fleur 
- Petit pot de crème et son biscuit sec

M  
A  
R  
D  
I

- BIO - Céleri râpé au fromage blanc 
- Boulette à la tomate et basilic
- Semoule / Ratatouille
- Compote de fruits 

J  
E  
U  
D  
I

- Macédoine de légumes 
- Paupiette de poisson sauce ciboulette
  - Riz parfumé
  - Petit suisse nature sucré
  - Fruit de saison

V  
E  
N  
D  
E  
D  
I

## REPAS de NOËL

- Terrine aux noix de st Jacques sur lit de salade verte, mayonnaise citronnée
- Petit pain multigrains
- Filet mignon, sauce forestière 
- BIO - Gratin de pomme de terre et butternut, éclats de noisettes 
- Babybel
- Entremet poire tatin



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.