

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 

- Taboulé 

- Escalope de dinde en sauce 

BIO Carottes vapeur au persil 

- Fromage blanc à la confiture

- Fruit de saison

J
E
U
D
I

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

- Cèleri râpée au fromage blanc 
- BIO - 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



REPAS de NOEL

V
E
N
D
R
E
D
I

- 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.