

# Menu du 05 au 09 Janvier 2026



L  
U  
N  
D  
I

BIO - *Lentilles vinaigrette* 🏠

- *Cordon bleu*
- *Ratatouille*
- *Fromage à tartiner*
- *Fruit de saison*

M  
A  
R  
D  
I

BIO - *Potage de choux fleur* 🏠

- *Omelette au fromage*
- *Macaronis*
- *Compote de fruits*

J  
E  
U  
D  
I

BIO - *Betteraves rouges aux pommes* 🏠

- *Steak haché*
- *Purée de brocolis* 🏠
- *Mousse au chocolat*
- *Biscuit*

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

BIO - *Salade d'endives, vinaigrette* 🏠

- *Lasagne de saumon* 🏠
- *Flamby*
- *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 12 au 16 Janvier 2026

L  
U  
N  
D  
I

- BIO - Potage de légumes 🏠
- Escalope de dinde au curry
  - Blé
  - Fromage
  - Fruit de saison

M  
A  
R  
D  
I

- BIO - Carotte râpée
- Gratin d'œufs aux épinards, pomme de terre et béchamel 🏠
  - Yaourt aux fruits mixés
  - Galette des rois

J  
E  
U  
D  
I

- BIO
- H. vert en vinaigrette 🏠
  - Sauté de veau « du limousin » façon blanquette 🏠
  - Riz
  - Fromage
  - Salade de fruits 🏠

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

- Tarte aux fromage
- Cube de colin sauce provençale 🏠
- Poêlée de légumes d'hiver
- Petit suisse sucré
- 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, local.

## Menu du 19 au 23 Janvier 2026

L  
U  
N  
D  
I

- Cèleri remoulade 🏠
- Sauté de poulet, sauce champignons
- BIO - Purée de potiron 🏠
- Fromage
- Fruit de saison

M  
A  
R  
D  
I

- BIO - Velouté d'endives aux noix 🏠
- Pizza tomate mozzarella et gruyère 🏠
- Yaourt nature sucré
- Compote de fruits

Laiterie de la Vouize

J  
E  
U  
D  
I

- Pomelos
- Macaroni à la carbonara 🏠
- Râpée de fromage
- Liégeois chocolat

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

- BIO - Concombre persil 🏠
- Paupiette de la mer, sauce citronné
- BIO - Gratin de pdt 🏠
- Yaourt aux fruits
- 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, local.

# Menu du 26 au 30 Janvier 2026



L  
U  
N  
D  
I

BIO - Carotte râpée à la ciboulette 

- Façon cassoulet, haricot à la tomate et pdt 

- Petit suisse nature sucré

- Compote de fruits

M  
A  
R  
D  
I

BIO - Velouté de navets 

- Lasagne aux petits légumes 

- Fromage blanc à la confiture

- Salade de fruits 

J  
E  
U  
D  
I

- Bouillon de bœuf aux vermicelles 

- Bœuf bourguignon « local » en sauce, carottes  BIO

- Fromage

- Fruit de saison

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

BIO - Betteraves rouges aux pommes

- Colin sauce curry coco 

- Semoule

- Fromage à tartiner

- Crêpes au sucre 

« Chandeleur »

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.