

Menu du 05 au 09 Janvier 2026

L
U
N
D
IBIO - Lentilles vinaigrette 

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

M
A
R
D
IBIO - Potage de choux fleur 

- Omelette au fromage
- Macaronis
- Compote de fruits

J
E
U
D
IBIO - Betteraves rouges aux pommes 

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

V
E
N
D
R
E
D
IBIO - 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

- Céleri rémoulade
- 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 sacré Laiterie de la Voueize
- Compote de fruits

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 citronnée
- 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.