

Menu du 1^{er} au 4 Septembre 2026M
A
R
D
I

- BIO - Carottes râpées 
- Escalope de dinde en sauce 
- Riz
- Yaourt sucré nature
- Eclair à la vanille

J
E
U
D
I

- BIO - Concombre à l'échalote 
- Chipolatas
- BIO - Purée de carottes 
- Petit suisse aromatisé
- Salade de fruits frais 

V
E
N
D
R
E
D
I

- Betteraves rouges en vinaigrette
- Penne au saumon, crème ciboulette 
- Fromage à tartiner
- 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, locale.

Menu du 07 au 11 Septembre 2026

L
U
N
D
I

REPAS FROID

- Macédoine de légumes
- Roti de bœuf
- Tortis au pesto 
- Yaourt à boire
- Glace ou tarte myrtille

M
A
R
D
I

- Salade méli-mélo 
- BIO - Fondu creusois et pommes sautées 
- Compote de fruits rouges 

J
E
U
D
I

- BIO - Courgettes râpée 
- Aiguillette de poulet tandoori 
- Poêlée de légumes 
- Fromage
- Salade de fruit frais 

V
E
N
D
R
E
D
I

- BIO - Céleri rémoulade 
- Dos de colin, sauce citronné 
- Riz
- Yaourt aromatisé framboise
- Fruit de saison

Laiterie de la Vouize

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 14 au 18 Septembre 2026

L
U
N
D
I

- BIO - Gaspacho de tomates 
- Macaronis à la carbonara 
- Râpée de fromage
- Fruit de saison

M
A
R
D
I

- Lentilles vinaigrette 
- Omelette à l'emmental
- Poêlée de haricots verts 
- BIO - Yaourt au sucre de canne
- Glace

J
E
U
D
I

- BIO - Melon
- Sauté de veau façon marengo 
- BIO - Et ses légumes 
- Crème façon tiramisu au spéculoos 

V
E
N
D
R
E
D
I

- Macédoine de légumes
- BIO - Parmentier de poisson 
- Fromage
- 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 21 au 25 septembre 2026

L
U
N
D
I

- Haricots beurre en vinaigrette 
- Chili cone carne 
- Fromage
- Fruit de saison

M
A
R
D
I

- Pastèque
- Pizza tomate, emmental et mozzarella 
- BIO - Salade verte
- Yaourt aux fruits
- Mousse au chocolat 

J
E
U
D
I

- BIO - Carottes râpée 
- Couscous et ses légumes 
- Semoule
- Fromage blanc sucré
- Fruit de saison

V
E
N
D
R
E
D
I

- BIO - Potage de patate douce 
- Nugget's de poisson
- BIO - Poêlée de courgettes au thym 
- Yaourt aromatisé citron *Laiterie de la Vouïze*
- 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, locale.

Menu du 28 Sept au 02 Octobre 2026

L
U
N
D
I

- Betteraves rouges 
- Boulette de bœuf à la provençale 
- Semoule
- Fromage
- Fruit de saison

M
A
R
D
I

BIO

- Œufs mayonnaise 
- Lasagne de légumes 
- Yaourt nature sucré de Creuse
- Poires au chocolat 

J
E
U
D
I

- 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
D
I

- 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.