

Menu du 06 au 10 Octobre 2025

L
U
N
D
I

- Champignons à la crème 
- Spaghettis bolognaise 
- BIO - Fromage râpée
- Fruit de saison

M
A
R
D
I

- BIO - Velouté de potiron 
- BIO - Gratin dauphinois (œufs) 
- Yaourt aromatisé
- Compote de fruits

J
E
U
D
I

- Tomate vinaigrette
- Steak haché de poulet
- Semoule, ratatouille
- Yaourt au sucre de canne
- Clafoutis 

V
E
N
D
R
E
D
I

- BIO - Carotte râpée 
- Cube de poisson blanc en sauce
- BIO - Purée de brocolis 
- 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 12 au 16 Octobre 2026



« Les spécialités régionales françaises »

LUNDI



- Velouté d'endives 
- Tarte aux maroilles, salade verte  BIO
- Fromage blanc
- Gaufres

M
A
R
D
I

- *Salade composée aux bretzels* 
- BIO - *Choucroute alsacienne* 
- *Munster AOP, petits pains*
- *Pain d'épice maison* 

J
E
U
D
I
V
E
N
D
R
E
D
I



- Charcuterie, salade
 - Raclette, pomme de terre vapeur
 - Fruit de saison
 - Mini roulé de st Jacques
 - Poêlée de moules à la bretonne
- BIO
- Purée de carottes
 - Yaourt nature sucré
 - Compote de pomme



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.