FR.23.100.001.CE

Menu du 02 au 06 Novembre 2026



LUNDI

- Betteraves rouges en vinaigrette
- Sauté de volaille sauce au thym
- Coquillette
- Yaourt nature sucré de la Creuse
- Fruit de saison

MARDI

- Salade composée
- BIO - Boulette de soja saveur tomate basilic
- Ratatouille et semoule
- Fromage
- Compote de fruits

JEUDI

- BIO - Carotte râpée
- Endive pdt gratinée et son jambon
- Fromage blanc
- Beignet au chocolat

VENDREDI

- BIO - Potage de Courges
- Pané de poisson sauce tartare
- Poêlée de salsifis et carottes
- Fromage
- Salade de fruit frais

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.

Réseau Creusois des siae

FR.23.100.001.CE

Menu du 09 au 13 Novembre 2026



LUNDI

BIO - Poireaux vinaigrette

- Nugget's de poulet, ketchup

BIO - Purée de potiron

- Yaourt aux fruits

- Fruit de saison

MARDI

- Taboulé oriental

- Carbonnade de Bœuf « Mr Thonnet »

- Poêlée d'haricots verts

- Fromage à tartiner

- Duo d'agrumes

JEUDI

- Macédoine de légumes

- Raviolis gratinés

- Petit suisse aromatisé

- Fruit de saison

VENDREDI

BIO - Concombre vinaigrette

- Paëlla de la mer

- Fromage

- 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.

Réseau Creusois des siae

FR.23.100.001.CE

Menu du 16 au 20 Novembre 2026



LUNDI

BIO - Velouté de cèleri

- Tortis à la carbonara
- Râpée de fromage
- Compote de fruit

MARDI

BIO - Œufs mayonnaise « Fol' œufs Boussac »

- Gratin de choux fleurs, pdt et béchamel
- Fromage à tartiner
- Tarte aux pommes

JEUDI

BIO - Méli-mélo de crudités

- Cassoulet
- Haricot blanc à la tomate
- Fromage blanc sucré
- Fruit de saison

VENDREDI

- Haricot vert en vinaigrette
- Parmentier de poisson
- Fromage
- Salade de fruit frais

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.

Réseau Creusois des siae

FR.23.100.001.CE

Menu du 23 au 27 novembre 2026



LUNDI

BIO - Carottes râpées au jus de citron

- Spaghetti bolognaise
- Râpée de fromage
- Fruit de saison

MARDI

- Concombres en vinaigrette
- Fondu creusois et ses pdt sautées
- Salade verte
- Compote de fruits

JEUDI

- Choux rouges vinaigrette de framboise
- Côte de porc grillée, sauce bleu

BIO - Purée de panais

- Fromage
- Crumble de fruits

VENDREDI

- Taboulé aux fruits secs
- Filet de poisson aux épices tandoori
- Légumes d'hiver
- Liégeois chocolat

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.

Réseau Creusois des siae