FR.23.100.001.CE

Menu du 30 novembre au 05 décembre 2026



LUNDI

BIO - Potage de carottes

- Lasagne de légumes

- Yaourt nature sucré

- Compote de fruits

MARDI

- Haricot vert en vinaigrette

- Sauté de bœuf mexicain « Mr Thonnet »

- Riz

- Fromage

- Salade de fruits

JEUDI

BIO - Poireaux en vinaigrette

- Tartiflette

- Fruit de saison

VENDREDI

- Pomelos

- Cube de saumon en sauce

- Poêlée de choux, pdt et dès de carottes

- Yaourt à boire

- P'tit moelleux au citron

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 07 au 11 décembre 2026



LUNDI

BIO - Potage aux légumes d'hiver

- Crépinette « locale » aux lentilles cuisinés

- Fromage

- Pommes caramélisées aux amandes

MARDI

- Terrine de légumes, mayonnaise persillée

BIO - Gratin dauphinois, crème, œufs

BIO - Salade verte

- Yaourt à boire

- Compote de fruits

JEUDI

- Taboulé

- Escalope de dinde en sauce

BIO Carottes vapeur au persil

- Fromage blanc a la confiture

- Fruit de saison

VENDREDI

- Betterave rouge

- Dos de colin aux chorizo

- Riz

- Petit suisse nature sucré

- Compote de fruit

Nos légumes proviennent principalement de la Ferme de Saintary à Parsac, issue d'une agriculture biologique.

Réseau Creusois siae

FR.23.100.001.CE

Menu du 14 au 18 décembre 2026



LUNDI

- Betteraves rouges
- Cervelas campagnard
- BIO - Purée de choux fleur
- Petit pot de crème et son biscuit sec

MARDI

- Cèleri rémoulade
- BIO - Boulette à la tomate et basilic
- Semoule / Ratatouille
- Fromage à tartiner
- Compote de fruits

JEUDI

- Macédoine de légumes
- Paupiette de poisson sauce ciboulette
- Riz parfumé
- Petit suisse nature sucré
- Fruit de saison



REPAS de NOEL

VENDREDI

- ½ Boudin blanc sur lit de poireaux, sauce crustacé
- Sauté de veau façon champêtre (champagne, dès de carotte ;oignons..)
- BIO - Pommes de terre mitrailles à la graisse de canard
- Babybel, petits pains multigrains
- Etoile fruits rouges



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