

Menu du 02 au 06 Février 2026

L
U
N
D
I

- *Taboulé* 
- *Paupiette de volaille au jus*
- *Poêlée de H. Vert* 
- *Mousse au chocolat, râpée de noix de coco* 

M
A
R
D
I

- BIO - *Velouté de céleri et pomme de terre* 
- *Boulette tomate basilic*
 - *Ratatouille*
 - *Petit suisse*
 - *Compote de fruits* 

M
E
R
C
R
E
D
I

- BIO - *Velouté de carottes* 
- *Sauté de filet mignon, sauce champignons* 
 - *Tortis*
 - *Fromage*
 - *Fruit de saison*

J
E
U
D
I

- BIO - *Carottes râpée au jus d'orange* 
- *Hachi Parmentier* 
 - *Entremet à la vanille*

V
E
N
D
R
E
D
I

- *Macédoine de légumes*
- *Poisson meunière*
 - *Riz citronné*
 - *Fromage à tartiner*
 - *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.