

# 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.