

Menu du 09 au 13 Février 2026

L
U
N
D
IBIO - *Velouté de carottes*

- *Aiguillette de poulet sauce tandoori*
 - *Penne*
 - *Fromage*
 - *Fruit de saison*

M
A
R
I- *Méli-mélo de crudités*

- *Fondu creusois*
- BIO - *Pommes de terre sautées*
- *Poire au chocolat*

M
E
R
C
R
E
D
I

- *Betteraves rouges*
- *Crépinette*

- BIO - *Purée de petit pois et pomme de terre*
 - *Petit suisse aromatisé*
 - *Compote de fruits*

J
E
U
D
IBIO - *Céleri rémoulade, moutarde à l'ancienne*

- *Boulette d'agneau au thym*
- *Semoule*
- *Yaourt au sucre de canne*
- *Fruit de saison*

V
E
N
D
R
E
D
I

- *Salade d'endives et de mâches*
- *Potée auvergnate*

- BIO - *Pdt. navets, carottes, choux vert*
 - *Riz au lait, caramel*

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.