

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
D
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*- *Crêpinette*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.