

## Menu du 16 au 20 Février 2026

L  
U  
N  
D  
IBIO - Poireaux en vinaigrette - Sauté de porc à la provençale  « label rouge »

- Blé

- Petit suisse sucré

- Compote pomme fruits rouges

M  
A  
R  
D  
IBIO - Velouté de courges et pdt - Pané au fromage 

BIO - Poêlée de H. vert

- Salade de fruits M  
E  
R  
C  
R  
E  
D  
I- Lentilles vinaigrette - Spaghettis bolognaise 

- Fromage rapée

- Gâteau creusois J  
E  
U  
D  
IBIO - Carotte râpée - Escalope de dinde au curry 

- Riz

- Yaourt aromatisé

- Fruit de saison

V  
E  
N  
D  
R  
E  
D  
I

- Macédoine de légumes

BIO - Parmentier de poisson

- Liégeois au chocolat

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.