

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 pat' - 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.